

VITRINE PATISSIÈRE

ELIXIR 300/340



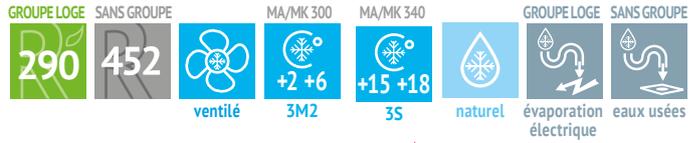
PÂTISSERIE



CHOCOLAT

LONGUEURS POSSIBLES :
997, 1310 et 2560 mm

✳️ Evaporateur «gravity coil»
avec ventilateur tangenciel
pour moins de séchage



✳️ Vitres thermopanes
anti-condensation

✳️ Eclairage LED
blanc 4000K :
1 plafonnier
+ 2 latéraux

✳️ Glace de façade
rabattable
maintenue
par vérins

CLASSE
ENERGETIQUE
B

Version MA :
structure vitrée droite
Version MK :
structure vitrée inclinée



✳️ 3 étagères en verre
coulissantes et extractibles

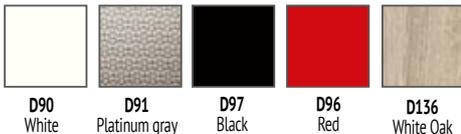
✳️ Portes arrières pivotantes



DESCRIPTIF/TECHNIQUE

- Régulation électronique WOW Touch
- Régulation pilote-auxiliaire sur versions sans groupe
- Version chocolat : température +15°+18°C avec réglage de l'hygrométrie
- Plan d'exposition prof. 600 mm inox satiné AISI304 (RAL Noir sur demande sans supplément)
- Intérieur de cuve inox, cache évaporateur compris
- Evaporateur traité cataphorèse avec variateur de vitesse de ventilation
- Structure vitrée montée en usine
- Structure noire RAL9005 (structure blanche RAL9010 en option)

DECOR D STANDARD :



DECOR POUDRES M (en supplément) :

