PROZON

FICHE TECHNIQUE

VITRINE À GLACE AVEC RÉFRIGÉRATION VENTILÉE
Référence : 08658



RESUME

Conservez vos glaces aux bonnes températures avec la vitrine à glace avec réfrigération ventilée. De 4 à 7 bacs d'une contenance de 4,75 litres ou 5 litres (compatible avec les bacs à glace Napoli), ce modèle vous propose une conservation de la glace aux températures comprises de -14°C à -18°C.

Son installation est très rapide, branchez la machine sur une prise électrique et démarrez-la en suivant les instructions fournies.

Attention, aucun bac en inox (Napoli) n'est fourni avec la vitrine.

Les points forts du produit :

- Installation rapide
- Éclairage LED 5700K
- Dégivrage automatique à gaz chaud
- Sur roulettes pivotantes avec freins de blocage
- Consommation d'énergie C



DECLINAISONS

Largeur de la vitrine
4 bacs
6 bacs
7 bacs

DESCRIPTION

Pourquoi choisir le comptoir à crème glacée avec réfrigération ventilée ?

Ce choix permet aux artisans de la glace d'investir dans un équipement glacier économique et de qualité, tout en proposant une bonne gestion du froid. Ce modèle a été conçu dans le but de faciliter la gestion du comptoir à glace, que ce soit pour un glacier professionnel ou pour un commerce souhaitant simplement proposer des glaces durant la saison estivale. En effet, son démarrage, en connectant la vitrine à une prise, est un réel gain de temps et ne requiert donc aucune technique préalable.

Son gaz réfrigérant R290 permet de refroidir efficacement l'intérieur de la vitrine, et la réfrigération ventilée accompagne la gestion du froid pour une meilleure conservation de la glace. Lorsque du givre se forme dans la machine à glace, un dégivrage automatique qui a été programmé lors de la fabrication, délivre un gaz chaud pour maintenir le bon entretien de la machine. Un compresseur hermétique a également été mis en place afin de réduire considérablement, les risques de fuite.

Ce modèle avec réfrigération ventilée est évalué avec une classe climatique 7, c'est-à-dire que la machine peut supporter un environnement jusqu'à une température de 38°C et un taux d'humidité de l'air à 75%. Ce modèle est peu énergivore et permet de faire des économies d'énergie puisqu'il est catégorisé de classe C.

Pour accéder aux bacs à glace, la vitrine est équipée d'une vitre arrière basculante, permettant un service simple et rapide.

Ses finitions en verre courbé et son éclairage LED subliment davantage la présentation des crèmes glacées. Exposez jusqu'à sept parfums derrière la vitre pour proposer une carte variée et gourmande à vos clients. Si vous souhaitez une vitre plus grande, nous vous suggérons la vitrine à glace grande capacité.

Pour les commerces de quartier, retrouvez notre vitrine à bacs à glace économique ou notre chariot pour glacier.

Si vous souhaitez aménager la terrasse de votre établissement, découvrez nos chaises de bar en polypropylène ou bien les chaises en aluminium pour extérieur.

En complément, nous proposons les tables de restaurant en aluminium ainsi que les tables de bar polypropylène.

Comment installer une vitrine à glace professionnelle ?

L'installation d'une vitrine à glace professionnelle est rapide et simple à mettre en place. Aucun prérequis n'est demandé pour utiliser cet équipement glacier. Branchez la machine et allumez-la grâce au bouton vert à l'arrière, le bouton blanc vous permettra d'allumer les LED. Ensuite, placez les bacs à glace à l'intérieur de la vitrine à glace. Pour rappel, seuls les bacs d'une contenance de 4,75 litres et 5 litres peuvent y être intégrés. La vitrine est compatible avec les bacs Napoli. Les bacs en inox ne sont pas fournis avec la vitrine.

Le comptoir est monté sur roulettes avec freins de blocage, il est donc très aisé de la déplacer où vous le souhaitez, et de sécuriser sa position en enclenchant les freins.

Pour respecter les normes d'hygiène et le contrôle de la gestion du froid, ce modèle permet la conservation sur une échelle de température comprise entre -14°C et -18°C. L'afficheur digital situé à l'arrière vous permettra de vérifier la température de votre vitrine, et de faire les réglages nécessaires si besoin.

Laissez-vous tenter par notre gamme de machines pour glace à l'italienne à poser sur un comptoir, ou à présenter en devanture de votre commerce.

Caractéristiques des vitrines à glace avec

réfrigération ventilée

Retrouvez la totalité des caractéristiques des produits en dernière photo de chaque produit.

Vitrine pour 4 bacs :

Plage de température : -18 à -14 °C
Poids : 67 kg
Capacité de service : 4 bacs (5 L), pas de sous-stockage
Type de réfrigération : Ventilé
Type de dégivrage : Automatique, gaz chaud
Thermomètre : Oui
Consommation d'énergie : 6.5 kWh/24h
Consommation énergétique annuelle : 2373 kWh/an
Puissance consommée : 555 W
Tension / Fréquence : 220-240/50 V/Hz
Dimensions extérieures (LxPxH) : 824 x 630 x 1247 mm

Vitrine pour 6 bacs :

Plage de température : -18 à -14 °C
Poids : 99 kg
Capacité de service : 6 bacs (5 L), pas de sous-stockage
Type de réfrigération : Ventilé
Type de dégivrage : Automatique, gaz chaud
Thermomètre : Oui
Consommation d'énergie : 8.49 kWh/24h
Consommation énergétique annuelle : 3099 kWh/an
Puissance consommée : 900 W
Tension / Fréquence : 220-240/50 V/Hz
Dimensions extérieures (LxPxH) : 1214 x 630 x 1247 mm

Vitrine pour 7 bacs :

Plage de température : -18 à -14 °C
Poids : 110 kg
Capacité de service : 7 bacs (5 L), pas de sous-stockage
Type de réfrigération : Ventilé

Type de dégivrage : Automatique, gaz chaud
Thermomètre : Oui
Consommation d'énergie : 9.5 kWh/24h
Consommation énergétique annuelle : 3468 kWh/an
Puissance consommée : 900 W
Tension / Fréquence : 220-240/50 V/Hz
Dimensions extérieures (LxPxH) : 1354 x 630 x 1247 mm