PROZON

FICHE TECHNIQUE

VITRINE À GLACE GRANDE CAPACITÉ
Référence : 08672



RESUME

La vitrine à glace professionnelle premium permet de stocker de 12 à 24 bacs en inox de 5L. Les verres latéraux sont chauffés pour éviter que la condensation se forme en cas de fortes chaleurs. Des LED sont intégrées pour sublimer les produits mis en exposition.

L'ouverture arrière est large pour faciliter le service, et se referme avec un rideau coulissant à fermeture magnétique. La vitrine s'ouvre également par l'avant afin de permettre un nettoyage efficace.

Attention, aucun bac en inox n'est fourni.

Les points forts du produit :

- Verres frontaux et latéraux chauffés
- Installation rapide en plug and play
- Dégivrage automatique à cycle inversé
- Roulettes pivotantes avec frein arrière
- Vitrine bombée ou droite



DECLINAISONS

Largeur de la vitrine	Type de vitrine
12 bacs	Bombée
12 bacs	Droite
16 bacs	Bombée
18 bacs	Bombée
20 bacs	Bombée
16 bacs	Droite
24 bacs	Bombée

18 bacs	Droite
20 bacs	Droite
24 bacs	Droite

DESCRIPTION

La vitrine à glace professionnelle, un atout irrésistible !

Cette vitrine à glace est conçue pour mettre en valeur vos crèmes glacées. La cuve inclinée à 7° offre une vue parfaite sur vos produits. L'éclairage LED 5700K interne continu et uniforme illumine vos crèmes glacées et vos sorbets d'une lumière douce et flatteuse, les rendant encore plus appétissantes. Cette vitrine est disponible avec un vitrage bombé ou droit, votre choix dépend de l'esthétique que vous souhaitez dans votre commerce et de la place dont vous disposez.

La vitrine à glace professionnelle premium propose de nombreuses fonctionnalités innovantes. La réfrigération ventilée régule en continu la température afin d'éviter tout écart et le système de réfrigération à double circuit utilise le réfrigérant R290 respectueux de l'environnement, via un injecteur. Cette démarche permet d'atteindre rapidement des températures négatives pour assurer la bonne conservation des aliments. Ce système permet de réduire les vibrations gênantes, les décibels ainsi que la consommation d'électricité.

Le dégivrage automatique à cycle inversé élimine efficacement le givre. Il s'agit d'un processus qui inverse temporairement le sens de circulation du fluide frigorigène dans le système de réfrigération. Normalement, le fluide frigorigène absorbe la chaleur dans l'enceinte de la vitrine et la rejette à l'extérieur. Lors du dégivrage à cycle inversé, le fluide frigorigène absorbe la chaleur à l'extérieur et la restitue à l'intérieur pour faire fondre le givre qui s'est accumulé. C'est un dégivrage qui est plus rapide, plus économe et qui permet une meilleure conservation des aliments.

Enfin, la mousse pentane intégrée dans la vitrine permet d'assurer une meilleure isolation comparé aux autres gammes, et s'identifie à la classe climatique 7. Cette classe signifie que la machine peut supporter un environnement de 38°C et un taux d'humidité de 75% au maximum.

Si vous recherchez des vitrines pour un budget moindre, nous vous suggérons notre vitrine à glace avec réfrigération ventilée et notre vitrine économique pour glace.

Installation et prise en main du comptoir à glace professionnel

Cette gamme de vitrine a été pensée pour faciliter la prise en main de la machine pour les artisans glaciers. Raccordez le câble d'alimentation à une prise électrique et la vitrine démarre.

Le rideau à fermeture magnétique arrière est facile à manipuler et permet un accès rapide à vos produits. Les entretoises de support de plateaux en acier inoxydable garantissent une présentation impeccable. La double vidange au fond de la vitrine facilitent le nettoyage quotidien.

La vitre supérieure spacieuse peut accueillir vos cuillères à glace et autres accessoires de service. L'accès frontal à la vitrine simplifie le réapprovisionnement des bacs à glace et le nettoyage. Les vitres frontales avec joints hermétiques et le rideau à guides latéraux minimisent les pertes de chaleur et la contamination extérieure, garantissant la fraîcheur et la qualité de vos produits.

Les roues pivotantes avec frein arrière offrent une mobilité aisée, vous permettant de déplacer et de positionner la vitrine selon vos envies. Cette vitrine à glace est dotée d'un plan de travail en acier inoxydable, offrant une surface robuste et hygiénique. Les parois en verre à double vitrage renforcent l'isolation et réduisent la condensation. La compatibilité avec les bacs Napoli vous permet d'adapter la présentation à vos

besoins.

Pour les glaciers ambulants, le chariot à glace mobile est l'équipement idéal.

Attention, pour rappel, aucun bac en inox n'est fourni avec la vente de cette machine à glace. Seuls les bacs en inox d'une contenance de 5 litres sont intégrables dans la vitrine. Ainsi, 2 dimensions sont recommandées. Il s'agit de la contenance 5 litres avec 360 x 165 x 80 mm et la contenance 5 litres avec les dimensions 360 x 250 x 80 mm.

Parcourez tous nos équipements pour glacier, et notamment nos machines glace à l'italienne professionnelles.

Caractéristiques de la vitrine à glace modèle premium

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

Installation : Branchement facile sur une prise 230 V
Gaz réfrigérant : R290
Réfrigération : Ventilée
Dégivrage : Inversion de cycle
Classe Climatique : 7
Consommation d'énergie : D et E
Thermomètre : Oui