PROZON

FICHE TECHNIQUE

VITRINE RÉFRIGÉRÉE PÂTISSERIE 68, 86 OU 235 L
Référence : 09223



RESUME

La vitrée réfrigérée de contenance 68, 86 ou 235 L litres est une solution idéale pour mettre en valeur et conserver les gâteaux et desserts dans les boulangeries-pâtisserie, cafés et restaurants.

Elle est équipée de doubles vitrages sur les quatre faces et d'un éclairage LED permettant de mettre les produits en valeur.

Livrée avec des clayettes réglables, cela vous permet de personnaliser facilement l'intérieur. En outre, son froid ventilé permet de préserver la fraîcheur des aliments.

Ce modèle est disponible de 3 dimensions, en noir ou en noir.

Les modèles 68 et 86 L sont parfaits pour une utilisation sur comptoir. Le modèle 235 L est, quant à lui, à poser au sol.

Les points forts :

- Robuste
- Garantie*
- Pratique



DECLINAISONS

Couleur	Contenance
Noir	68 L

Blanc	86 L
Noir	235 L

DESCRIPTION

Pourquoi opter pour une vitrine réfrigérée pour pâtisserie ?

Conçue pour la présentation et le libre-service attrayants de boissons, gâteaux, sandwichs et autres produits, la vitrine de présentation avec porte incurvée offre la solution idéale pour une présentation et une conservation efficace des produits.

Avec une visibilité complète sur quatre côtés et un éclairage intérieur, vous pouvez mettre en valeur vos produits afin de maximiser les ventes. Le thermostat numérique et la construction robuste font de la vitrine réfrigérée un équipement facile à utiliser, à nettoyer et à entretenir.

La vitrine réfrigérée est conçue pour une utilisation commerciale quotidienne dans des environnements peu exigeants. Fonctionnelle et attrayante, la vitrine fonctionne dans des conditions de température ambiante allant jusqu'à 32 ° C.

La vitrine réfrigérée positive dispose d'un panneau de contrôle de température numérique précis.

Découvrez notre vitrine pâtisserie grande capacité de 400 litres.

Quels sont les avantages de la vitrine réfrigérée pour pâtisserie :

Conservation des produits frais : Les pâtisseries sont souvent délicates et sensibles à la chaleur. Une vitrine réfrigérée maintient une température idéale pour préserver leur fraîcheur et leur texture, en empêchant également la prolifération des bactéries.

Présentation attrayante : Les clients sont attirés visuellement par des présentations soignées et appétissantes. La vitrine réfrigérée permet de mettre en valeur les pâtisseries de manière esthétique, ce qui peut inciter les clients à acheter davantage.

Contrôle de l'humidité : Certaines pâtisseries nécessitent un environnement à humidité contrôlée pour éviter qu'elles ne se dessèchent ou ne deviennent trop molles. Les vitrines réfrigérées peuvent souvent réguler l'humidité pour maintenir les pâtisseries dans des conditions optimales.

Stockage pratique : En plus de présenter les produits, une vitrine réfrigérée peut également servir de lieu de stockage pratique pour les pâtisseries prêtes à être vendues, ce qui facilite la gestion des produits pour le personnel.

Une vitrine réfrigérée pour pâtisserie est un outil essentiel pour préserver la fraîcheur des produits, les présenter de manière attrayante et assurer une gestion efficace du stock.

Optez aussi pour nos chariots boulangers idéaux pour déplacer facilement et stocker vos produits.

Caractéristiques techniques :

Capacité :

- 68 litres
- 86 litres
- 235 litres

Dimensions :

- 68 L : H. 885 x L. 428 x P. 386 mm
- 86 L : H. 980 x L. 425 x P. 429 mm
- 235 L : H. 1690 x L. 515 x P. 485 mm

Puissance :

- 68 L : 220-240 V, 0,4 A, 180W, 40dB
- 86 L : 230 V, 50 Hz
- 235 L : 230 V, 50 Hz. 1,5 A

Réfrigérant :

- 68 L : R600a
- 86 L : R600a
- 235 L : R290

Plage de Température : 2 °C à 12 °C

Plage de température ambiante : 16 C à 32°C

Température optimale de conservation des aliments : 6°C

Alimentation : 230V
Poids :

- 68 L : 33 kg
- 86 L : 36,5 kg
- 235 L : 79 kg

Prise : Oui

Équipement : 2 portes en verre incurvées pour accès avant et arrière

Matériaux : Structure en ABS et PVC

Éclairage : LED intérieure

Classe énergétique :

- 68 L : C
- 86 L : C
- 235 L : B

Indice d'efficacité énergétique :

- 68 L : 20.8
- 86 L : 20.4
- 235 L : 19.1

Consommation énergétique quotidienne :

- 68 L : 2.5713 kWh/jour
- 86 L : 3.245 kWh/jour
- 235 L : 4.444 kWh/jour

Consommation énergétique annuelle :

- 68 L : 938.52 kWh/an
- 86 L : 1184.425 kWh/an
- 235 L : 1622.06 kWh/an

*La garantie du produit est de 2 ans pour une utilisation normale et sur les pièces.

Retrouvez l'ensemble de notre sélection de mobilier boulangerie pâtisserie.