



**VAUCONSANT**  
CRÉER DE L'APPÉTIT  
GROUPE MATFER BOURGEAT

## RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE MOBILE SPÉCIAL GRILLADES



LA PASSION DU GOÛT  
DISTRIBUTION DE REPAS

- PRATIQUE**
- DÉCOUPE DU DESSUS POUR PLACER UN BAC GN
- ERGONOMIQUE**
- HAUTEUR DE TRAVAIL 900 MM
- COMPACTE**
- 400 MM DE LARGE
- MOBILE**
- 4 ROULETTES PIVOTANTES

La nouvelle réserve réfrigérée mobile «spécial grillades» est l'équipement idéal pour faciliter le travail des opérateurs des postes grillades.

Ses 8 niveaux de glissières permettent de disposer d'un stock de produit frais toujours accessible.

Sa remarquable compacité lui permet de trouver sa place dans toutes les configurations.

Avec la découpe du dessus, vous pouvez placer un bac GN de produits frais (parfaitement maintenu en température grâce à la technologie « froid ventilé ») pour travailler

en toute sécurité, sans avoir à ouvrir la porte de la réserve.

Ses performances respectent strictement les directives AFNOR AC D40-004.

**CAPACITÉ**

- Bac GN 1/1 - 65 mm
- 8 niveaux de glissières

**EQUIPEMENTS STANDARDS**

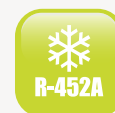
- 1 porte battante
- Bac d'évaporation des eaux de dégivrage
- 4 roulettes pivotantes Ø 60 mm dont 2 avec frein

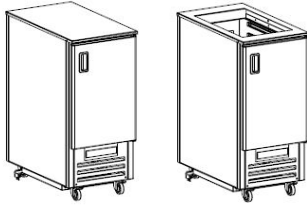
**CONSTRUCTION**

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Réserve réfrigérée «froid ventilé»

**OPTIONS**

- Découpe du dessus pour placer un bac GN 1/1 maintenu en température par le froid ventilé de l'armoire





## RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE MOBILE « SPÉCIAL GRILLADES »

### Caractéristiques

<b>Longueur</b>	<b>400 mm</b>
Largeur	700 mm
Hauteur	900 mm
Niveaux de glissières (pas de 70 mm)	8
P. Frigo <sup>(1)</sup>	272 W
P. Électrique	300 W
Poids	28 Kg
	Code N66660
<b>Options</b>	
Découpe sur le dessus pour intégrer un bac GN 1/1	Code N66661