



PRODUIT  
PREMIUM

# TAPAS

## Caractéristiques principales :

- Structure en acier inoxydable pour une hygiène maximale et un nettoyage facile.
- Incorpore l'éclairage LED intérieur, ainsi que sa protection, pour une meilleure visibilité.
- Portes coulissantes à l'arrière et vitre incurvée rabattable à l'avant pour un entretien facile de la survitrine.
- Possibilité de commander des survitrines pour tapas avec un groupe à distance. Consultez votre commercial. Commande de 3 vitrines minimum.



Design moderne et fonctionnel, avec portes coulissantes à l'arrière pour un service facile.



Structure en acier inoxydable.



Possibilité d'accueillir des bacs GN 1/3 de 40 mm de hauteur.



TAPAS 6 GN

## Caractéristiques techniques

Modèles		4GN	6GN	8GN	10GN
Gamme de température	°C	+3 / +5	+3/+5	+3 / +5	+3 / +5
Bacs	n°	4	6	8	10
Dégivrage	MANU/ AUTO	Manuel	Manuel	Manuel	Manuel
Alimentation électrique	V/n°/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Puissance électrique	W	262	262	266	266
Réfrigérant	Type	R-404a	R-404a	R-404a	R-404a
Contrôle évaporateur	Type	CP	CP	CP	CP
Condensation	Type	AF	AF	AF	AF
Évaporateur	Type	ST	ST	ST	ST
Largeur	mm	1085	1437	1790	2141
Profondeur	mm	380	380	380	380
Hauteur	mm	255	255	255	255
Poids	kg	30	36	44	51

Nous nous réservons le droit de modifier les modèles et les données techniques.

Modèles	TAPAS 4 GN	TAPAS 6 GN	TAPAS 8 GN	TAPAS 10 GN
Référence	OLTF0230	OLTF0231	OLTF0232	OLTF0233
PPC	1.605 €	1.688 €	1.793 €	2.024 €
Accessoire	Bac GN 1/3 h 40 mm INOX			
Référence	7YMR0145			
PPC	19 €			