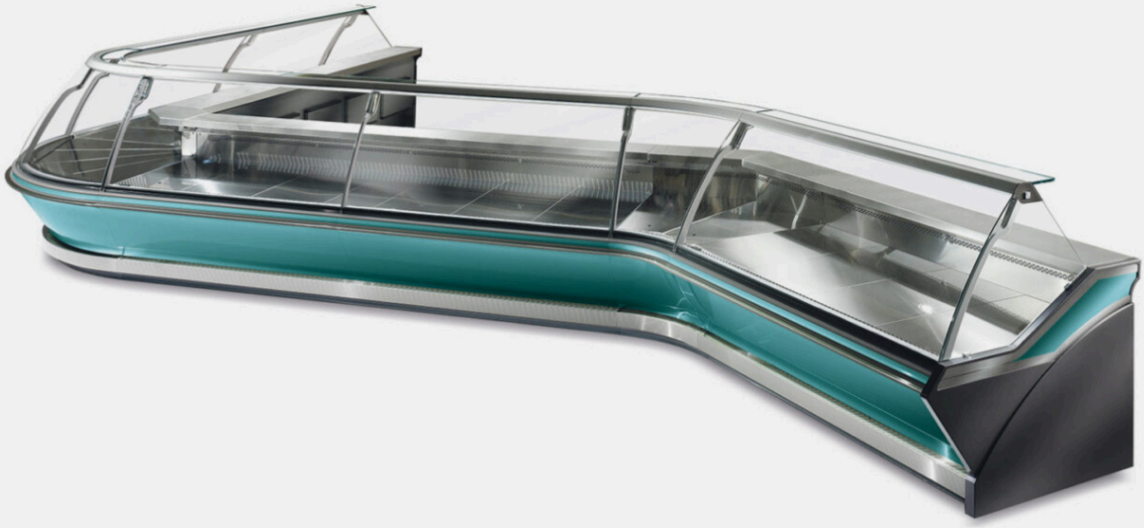
ShowVision

Boucherie, charcuterie,
traiteur, snack & fromagerie



Les points forts

- Grande profondeur d'expo
- Existe en version chaude
- Nombreux accessoires

Electa

Fabriquée en Italie

Caractéristiques techniques

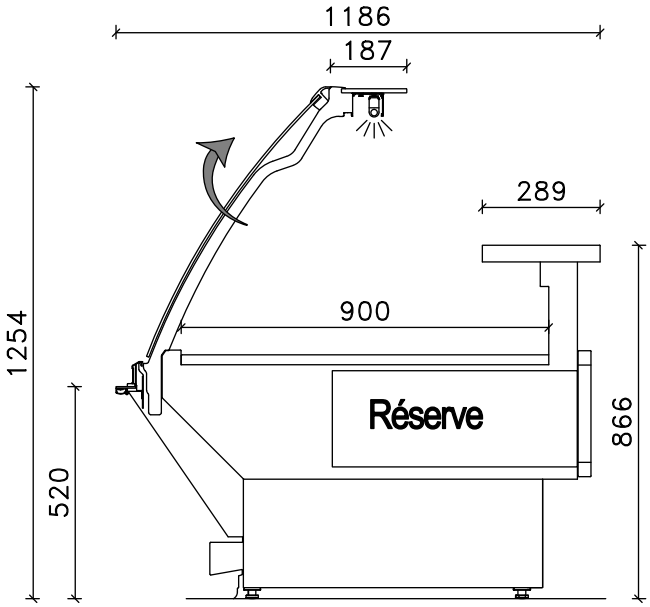
- Plan d'exposition profondeur 900mm
- Traitement cataphorèse de série
- Froid ventilé
- Ambiance climatique classe 3 : 25°C
- Avec ou sans réserve réfrigérée
- Gaz R290
- Canalisable
- Versions angle et vitres basses disponibles

Dimensions vitrine

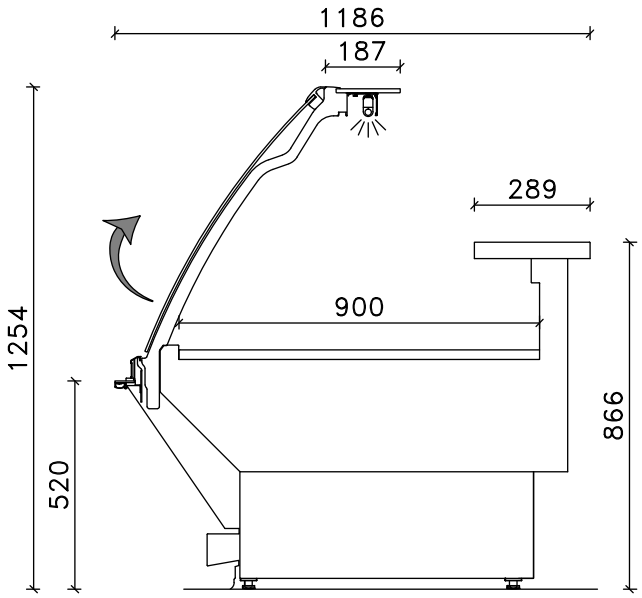
Modèle	Longueur *Avec joues*	Longueur *Sans joues*	Puissance
Electa 100	1047 mm	937 mm	489 W
Electa 130	1360 mm	1250 mm	501 W
Electa 200	1985 mm	1875 mm	804 W
Electa 260	2610 mm	2500 mm	812 W
Electa 320	3235 mm	3125 mm	1202 W
Electa 390	3860 mm	3750 mm	1210 W

Plans de coupe

Avec réserve



Sans réserve



Besoin d'un devis ou de conseils ?
Contactez notre équipe au 04 48 92 00 17