



Technical Data Sheet

Code	Catalogue	Page
BGB0301	CATALOGUE	199CS
HS Code	84185019	
Temperature	+0°C/+8°C ventilated	
Air Temperature	+35°C/ max. 45% humidity	
Ref Gas	R290 (175 g)	

Dim. mm (WxDxH)	Energy	kW Total	Voltage	Phase	Frequency	N. Components	Nett. Weight kg
1400 x 780 x 1350		1,645	230	1F+N	50/60	1	180.00

GB Refrigerated pastry display cabinet with 2 shelves and vertical front glass, +0°/+8°C

Display surface made of stainless steel AISI 304. Construction made of stainless steel with front cover made of wood. Stainless steel feet. Polyurethane insulation. Insulation 50 mm. 2 middle shelves made of glass. Digital Thermostat. Automatic evaporation. Automatic defrost. Ventilated cooling system. LED lighting. Height-adjustable shelves.

I Espositore refrigerato ventilato con 2 ripiani e vetro retto, +0°/+8°C

Area espositiva in acciaio inossidabile AISI 304. Costruzione in acciaio inossidabile. Pannello frontale in legno. Piedini in acciaio inox. Isolamento in poliuretano da 50 mm. 2 ripiani in vetro. Termostato digitale. Evaporazione automatica. Sbrinamento automatico. Sistema di raffreddamento ventilato. Illuminazione a LED. Ripiani regolabili in altezza.

D Konditorei-Theke mit 2 Regalböden und gerader Frontverglasung, Umluft, 0°/+8°C

Ausstellungsfläche aus Edelstahl AISI 304. Konstruktion aus Edelstahl. Frontblende aus Holz. Edelstahlfüße. Polyurethan-Isolierung. Isolierung 50 mm. 2 Zwischenböden aus Glas. Digitales Thermostat. Automatische Verdunstung. Automatisches Abtauen. Belüftetes Kühlsystem. LED-Beleuchtung. Regalböden höhenverstellbar.

E Pasteles mostrador refrigerado ventilado con 2 estantes y vidrio frontal vertical, +0°/+8°C

Área de exposición en acero inoxidable AISI 304. Construcción de acero inoxidable. Panel frontal de madera. Patas de acero inoxidable. Aislamiento de poliuretano. Aislamiento 50 mm. 2 estantes de vidrio. Termostato digital. Evaporación automática. Descongelación automática. Sistema de enfriamiento ventilado. Iluminación LED. Estantes regulables en altura.

FR Comptoir réfrigéré de pâtisserie ventilé avec 2 étagères et vitre vertical, +0°/+8°C

Zone d'exposition en acier inoxydable AISI 304. Construction en acier inoxydable. Panneau frontal en bois. Pieds en acier inoxydable. Isolation en polyuréthane. Isolation 50 mm. 2 étagères en verre. Thermostat numérique. Évaporation automatique. Dégivrage automatique. Système de refroidissement ventilé. L'éclairage LED. Étagères réglables en hauteur.

P Vitrina de pastelaria ventilada com 2 prateleiras e vidro dianteiro vertical, +0°/+8°C

Área de exposição em aço inoxidável AISI 304. Construção em aço inoxidável. Painel frontal de madeira. Pés de aço inoxidável. Isolamento de poliuretano. Isolação 50 mm. 2 prateleiras de vidro. Termostato digital. Evaporação automática. Degelo automático. Sistema de refrigeração ventilado. Iluminação LED. Prateleiras reguláveis em altura.

Virtus Group GmbH

Hüserstraße 53 D-59075 Hamm

Phone: +49(0)2381-97371-0

Fax: +49(0)2381-97371-88

e-Mail: info@virtusnet.de - www.virtusnet.de

Geschäftsführer: Vittorio Marrocchino

HRB 4486 Amtsgericht Hamm/Westf.

USt. ID-Nr.: DE814055285

Eori: DE57881370000

WEEE-Reg.-Nr.: DE 99768220

VerpackG: DE1211413051725