

# GIROTONDO 2.0

- Thermodynamique R290 haute efficacité
- Port USB
- Contrôle et connexion CLOUD depuis PC/Tablette/Smartphone :  
Température de conservation en temps réel, modification du point de consigne, graphiques historiques et en temps réel, consultation de la liste des événements, notifications par mail, accès aux manuels d'utilisation, envoi hebdomadaire d'un rapport graphique en pdf
- Entièrement réalisé en inox et équipé d'une hotte motorisée en PMMA thermoformé
- Grilles de ventilation en inox AISI 304
- Surface d'exposition (rotative sur demande, 1 tour toutes les 4 minutes) avec paroi transparente permettant une excellente visibilité du produit exposé même à distance
- Compartiments intérieurs en inox pour éviter la chute de résidus alimentaires et assurer une hygiène optimale du buffet
- Plateau supérieur
- Éclairage LED positionné au-dessus de la surface réfrigérée
- Isolation thermique en mousse de polyuréthane expansé
- Système de réfrigération ventilée homogène et dégivrage automatique par gaz chaud
- Affichage digital de la température intérieure
- Évaporation manuelle de l'eau de dégivrage
- Roulettes pivotantes robustes avec freins, fournies de série

- Thermodynamique R290 à haut rendement
- Port USB
- Contrôle et connexion CLOUD depuis PC / Tablette / Smartphone :  
Informations en temps réel sur la température de stockage, réglage du point de consigne, graphiques historiques et en direct, consultation de la liste des événements, notifications par e-mail, accès aux manuels d'utilisation, envoi hebdomadaire d'un rapport graphique au format PDF
- Conception entièrement réalisée en acier inoxydable avec capot motorisé en PMMA thermoformé, haute transparence
- Grilles de ventilation en acier inoxydable AISI 304
- Surface d'exposition (rotation sur demande, un tour toutes les 4 minutes) avec cadre rond transparent offrant une excellente visibilité des produits, même à distance
- Secteurs de protection en acier inoxydable pour empêcher la chute de résidus, garantissant une hygiène optimale du buffet
- Étagère supérieure neutre
- Éclairage LED placé sur la surface réfrigérée
- Isolation thermique par mousse de polyuréthane
- Système de réfrigération ventilée homogène et dégivrage automatique par gaz chaud
- Affichage digital de la température intérieure
- Évaporation manuelle de l'eau de dégivrage
- Roues pivotantes robustes équipées de freins, de série



## DE SÉRIE /

**Standard** en inox réfrigéré, idéal pour la présentation de produits emballés. Plateau réfrigéré en acier inoxydable conçu pour exposer des produits préemballés.

## EN OPTION :

**Plateau d'exposition réfrigéré rotatif**

## ACCESSOIRES :

**Porte-assiettes**  
Support à assiettes

**PREDISPOSIZIONE TRANSIZIONE 4.0\***

\*voir l'option "Système de contrôle à distance"

Couleurs standards  
Standard colors



	°C	LxHxP mm	N° - mm. <b>STANDARD</b>	Watt	DEFROST	H <sub>2</sub> O		Kg.		
GIROTONDO 2.0	+4/+10	1515x1515x1680	6 - Ø EXT. 1200mm INT. 440mm	480	HOT	MAN		180	-	LED

Tension standard - Tension standard : 230V/1/50Hz

• Classe climatique - Classe climatique : MAX = (25°C - % H.R. 60)