

ART. 15A11212

Présentoir réfrigéré Nature pour buffet avec plateau en inox GN 1/2

Dimensioni prodotto
26,5 x 32,5 x H variable cm

Peso netto
2,5 kg

Dimensioni imballo
40 x 40 x H9cm

Peso lordo
3 kg

Couleur du bois

noyer

Matériau

- Bois de noyer américain massif
- Acier inoxydable 18/10 poli au miroir
- Plaque eutectique en polyéthylène et copolymère salifié
- Peinture acrylique atoxique satiné

Finitions

- Acier inoxydable 18/10 poli au miroir

Descrizione

• Cadre et pieds : noyer massif.
• Assemblage : à queues d’aronde.
• Finition : vernis transparent atoxique à haute résistance.
• Plateau de présentation : inox 18/10, format GN 1/2.
• Réfrigération : plaque eutectique dans un bac intérieur en inox 18/10.
• Autonomie de froid annoncée : environ 7 heures.
• Pieds : quatre inclus. Les rehausses se commandent séparément, dans la limite de trois éléments superposés.

Pezzi di ricambio



FANTASY Plateau en acier inoxydable GN ½



Pack de glace 20 x 29 cm

ZEPÉ SAS
www.zepe.com
buffet@zepe.com
Pec zepe@pec.it

Via Julius Durst Str. 72/A,
39042 Bressanone-Brixen (BZ) Italy
T +39 0472 200 334 | F +39 0472 200 959
N. REA BZ – 132041

Pulizia

Bois verni, granit, marbre, aluminium

Nous vous recommandons d’utiliser un chiffon humide. Ne pas utiliser de solvants, de détergents ou d’abrasifs. Ne pas plonger dans l’eau, sécher immédiatement après le nettoyage.
Acier inoxydable poli miroir

Il est recommandé de laver à la main avec un détergent neutre.
PE, porcelaine, verre, acier inoxydable satiné, acier chromé et laiton.

Tous les éléments amovibles peuvent être lavés au lave-vaisselle. S’ils ne sont pas amovibles, nous recommandons de les laver à la main avec un détergent neutre.
Plastique, PMMA, TRITAN

Il est recommandé de le laver à la main avec un détergent neutre et de le sécher immédiatement.

Attenzione

EU REGULATIONS:
REACH – (CE) 1907/2006
MOCA – (CE) 1935/2004 e (CE) 2023/2006

ZEPÉ SAS
www.zepe.com
buffet@zepe.com
Pec zepe@pec.it

Via Julius Durst Str. 72/A,
39042 Bressanone-Brixen (BZ) Italy
T +39 0472 200 334 | F +39 0472 200 959
N. REA BZ – 132041