



Espositore Panoramico per Carne 1 porta -5°C/+10°C L 900 mm x P 760 mm x H 1960 mm

MODELLO: CAR3

Dimensioni esterne
L 900 x P 760 x H 1960 mm

6.933,00 € + IVA



Prodotto in 15/20 gg



Dimensioni esterne	L 900 mm x P 760 mm x H 1960 mm
Dimensioni interne	L 800 mm x P 660 mm x H 1270 mm
Peso netto	210 Kg
Voltaggio	Monofase - 230 V
Alimentazione	230 V- 1 P- 50 Hz
Temperatura	-5°C / +10°C
Gas refrigerante	R452
Assorbimento	0,6 Kw
Numero porte	1
Capacità frigo	600 litri
Numero luci	2 lampade neon per carne
Temperatura (+/-)	Positiva
Dotazione di serie	2 tubi per ganci carne in acciaio ino x di 740 mm, 2 griglie L 740 mm x P 550 mm, 2 lampade neon per carne
Struttura esterna	Finitura in argento o bronzo

Potenza motore HP	Motore incluso, potenza 600 W
Refrigerazione	Ventilata
Materiale di costruzione struttura interna	In acciaio ino x AISI 316 resistente agli acidi
Sbrinamento	Automatico
Tipologia porta	Porta con vetro
Porta	Reversibile
Tipologia frigo	carne
Controllo temperatura	Elettronico
Unità refrigerante	Non tropicalizzata
Numero vani	1 vano unico
Compressore	1
Materiale di costruzione	Finitura in argento o bronzo
Lati vetro	4

Descrizione

Espositore refrigerato ventilato per carne con dimensioni esterne L 900 mm x P 760 mm x H 1960 mm, 2 griglie interne e temperatura da -5°C a +10°C.

L'espositore refrigerato ventilato per carne è ideale per la conservazione ed esposizione di carni fresche e salumi; permette infatti di esporre i prodotti al pubblico pur mantenendo una perfetta refrigerazione e conservazione del prodotto.

La struttura esterna è composta da vetrate in doppia camera e rifiniture in alluminio, color argento o bronzo, mentre internamente l'espositore è realizzato in acciaio inox AISI 316 resistente agli acidi.

La porta è fissa e la cerniera è presente sul lato destro. L'inversione di cerniera della porta deve essere specificata al momento dell'ordine.

All'interno la vetrina presenta **2 tubi in inox per ganci e 2 griglie di dimensioni L 740 mm x P 550 mm**, per poter presentare al meglio i vostri prodotti.

La refrigerazione è ventilata positiva ed il range di temperatura va da -5°C a +10°C.

E' presente un compressore, la circolazione dell'aria sulle pareti interne avviene con l'ausilio di dispositivi meccanici che permettono di mantenere la temperatura uniforme in tutta la cella. Lo **sbrinamento è automatico a gas caldo e a controllo elettronico.**

DOTAZIONE DI SERIE:

- 2 TUBI IN ACCIAIO INOX PER GANCI CARNE DI LUNGHEZZA 740 mm;

- 2 GRIGLIE DI DIMENSIONI L 740 mm x P 550 mm;

- 2 LAMPADE NEON PER CARNE.

PORTATA GANCI TUBOLARI PER CARNE: CIRCA 80 KG CADAUNO.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA