



Espositore Panoramico per Carne 2 porte -5°C/+10°C L 1780 mm x P 760 mm x H 1930 mm

MODELLO: CAR4

Dimensioni esterne

L 1780 x P 760 x H 1930 mm

9.377,00 € + IVA



Prodotto in 15/20 gg

Dimensioni esterne	L 1780 mm x P 760 mm x H 1930 mm
Dimensioni interne	L 1680 mm x P 660 mm x H 1270 mm
Peso netto	300 Kg
Voltaggio	Monofase - 230 V
Alimentazione	230 V- 1 P- 50 Hz
Temperatura	-5°C / +10°C
Gas refrigerante	R452
Assorbimento	1,2 Kw
Numero porte	2
Capacità frigo	1400 LT
Numero luci	2 lampade neon per carne

Temperatura (+/-)	Positiva
Dotazione di serie	2 tubi per ganci carne in acciaio ino x di 1620 mm, 2+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 1200 W
Refrigerazione	Ventilata
Porta	Reversibile
Controllo temperatura	Elettronico
Unità refrigerante	Non tropicalizzata
Numero vani	1 vano unico
Materiale di costruzione	Finitura in argento o bronzo
Lati vetro	4

Descrizione

Espositore refrigerato ventilato per carne con dimensioni esterne L 1780 mm x P 760 mm x H 1930 mm, 4 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. Il modello è dotato di una cella unica.

Le porte sono fisse e battenti e la cerniera è presente sui lati. 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 **4 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 1620 mm;

- 2+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