

Banco refrigerato ventilato vetro dritto, 0°/+5°C, L 2585 mm, completo di luce, vetro intermedio e plexiglass posteriori

Prezzo: 1.999,00 € + IVA



Riferimento: BAIA25

Categoria: Linea baia - profondità 85 cm - vetro dritto

Descrizione

Banco refrigerato ventilato vetro dritto, 0°/+5°C, L 2585 mm, completo di luce, vetro intermedio e plexiglass posteriori.

La **vetrina espositiva gastronomia ventilata** è la soluzione ideale per chi desidera un banco professionale capace di unire eleganza, funzionalità e massima capacità di conservazione. **Progettata per valorizzare prodotti freschi** come salumi, carne, formaggi, verdure e dolci, è la scelta **perfetta per gastronomie, macellerie, panifici, pasticcerie, supermercati e negozi alimentari** che desiderano un banco espositivo professionale,

Dotata di **refrigerazione ventilata con aggregato interno**, assicura una temperatura costante compresa tra **0°C e +5°C**, ideale per la conservazione di cibi freschi anche in **ambienti fino a 25°C e con umidità del 60%**. La distribuzione uniforme del freddo permette di mantenere gli alimenti nelle migliori condizioni durante tutto il periodo di esposizione.

Questa vetrina si distingue per un look contemporaneo grazie ai **pannelli frontali e di base in acciaio verniciato**, facili da pulire e resistenti all'usura. L'ampia area espositiva in acciaio, il **vetro dritto frontale e i laterali completamente in vetro garantiscono una visibilità totale** dei prodotti. È dotata di **ripiano intermedio in vetro e vetro anticondensa**, elementi che contribuiscono a un'esposizione sempre chiara e ordinata.

La vetrina è dotata di un'ampia **area espositiva** costituita da piani removibili e di una **camera interna di stoccaggio refrigerata** entrambe realizzate in **acciaio**. La camera dispone di **pratiche porte battenti, perfette per avere sempre a portata di mano le scorte refrigerate**.

I prodotti all'interno della vetrina vengono esposti in modo accattivante grazie alla presenza di **illuminazione a LED colore bianco**.

Il funzionamento è rapido e intuitivo e presenta **controllo digitale** della **temperatura** attraverso un display posto nella parte inferiore del retro della macchina, **sbrinamento automatico e scarico dell'acqua di condensa tramite bacinella**.

Caratteristiche tecniche:

- **Il piano di lavoro in acciaio inossidabile**, materiale di semplice pulizia e facilmente igienizzabile.
- **Sportelli in vetro scorrevoli lato operatore**.
- **Vetro frontale apribile a ribalta** per una pulizia semplice e veloce.
- **4 ruote fisse e 4 piedini regolabili** per un trasporto agevolato e massima stabilità in fase di utilizzo.

Caratteristiche

| Caratteristica | Valore |
|---------------------------|----------------------------|
| Dimensioni esterne | L 2585 x P 850 x H 1210 mm |
| Potenza | 0,69 KW |
| Peso netto | 271 Kg |

Ordine Cliente

| | |
|---------------------------------------|--|
| Dotazione di serie | 1 Ripiano interno intermedio in vetro, sportelli di chiusura in vetro scorrevoli, luce a LED, riserva di stoccaggio, cavo e presa, vetro anticondensa, 4 piedini e 4 ruote |
| Alimentazione | 220 - 230V (1N) 50 HZ |
| Temperatura | 0°C / +5°C |
| Refrigerazione | Ventilata |
| Gas refrigerante | R290 |
| Temperatura (+/-) | Positiva |
| Lunghezza vetrina espositiva | 2585 mm |
| Profondità vetrina espositiva | 850 mm |
| Altezza vetrina espositiva | 1210 mm |
| Quantità di gas | 150 gr |
| Cavo di collegamento alla rete | Cavo e presa inclusi |
| Stato articolo | A destinazione arriva montato |
| Tipologia vetro | vetro dritto |
| Disponibilità | Disponibile a Magazzino |