

Banco refrigerato ventilato vetro curvo, 0°/+5°C, L 1205 mm, completo di luce, vetro intermedio e vetri posteriori

MODELLO: PORTO12

Dimensioni esterne

L 1205 x P 850 x H 1210 mm

1.399,00 € + IVA

Consegna in 3-5 gg

Dimensioni esterne	L 1205 x P 850 x H 1210 mm
Lunghezza vetrina espositiva	1205
Profondità vetrina espositiva	850 mm
Altezza vetrina espositiva	1210 mm
Potenza	0,26 KW
Peso netto	183 Kg
Alimentazione	220 - 230V (1N) 50 HZ
Temperatura	0°C / +5°C
Gas refrigerante	R290

Spessore isolamento	40 mm
Capacità (dm3)	200 dm3
Area espositiva (m2)	0,74 m2
Temperatura (+/-)	Positiva
Disponibilità	Disponibile a Magazzino
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
Refrigerazione	Ventilata
Stato articolo	A destinazione arriva montato
Normative	CE disponibile

Descrizione

Banco refrigerato ventilato vetro curvo, 0°/+5°C, L 1205 mm, completo di luce, vetro intermedio e vetri posteriori.

La vetrina espositiva è un elemento versatile adatto per contenere salumi, verdura, prodotti dolciari o carne. E' un apparecchio pensato per mantenere al fresco svariate tipologie di cibi e al contempo poterli esporre in modo elegante.

La vetrina ha una **refrigerazione ventilata** con **aggregato di raffreddamento interno** alla macchina e una **temperatura** di esercizio che si attesta in un **range positivo da +0°C a +5° con una temperatura ambiente di 25°C e un'umidità dell'aria fino al 60%.**

Nella parte frontale sono presenti due **griglie di areazione facilmente removibili per un facile accesso al gruppo frigorifero** per manutenzione e pulizia.

L'apparecchio presenta un'**estesa area di esposizione** costruita in acciaio, visibile attraverso il **vetro curvo, apribile a ribalta e removibile,** e i **lati** anch'essi **in vetro.** La vetrina espositiva ha in dotazione un **ripiano di vetro intermedio e un vetro anticondensa**.

il **ripiano intermedio in vetro non è refrigerato** e può essere utilizzato per esporre prodotti, come condimenti, che non richiedono condizioni di temperatura rigorose comprese tra 0°C e 5°C.

Ciò che contraddistingue la vetrina è il design moderno caratterizzato da **pannelli frontali e pannelli di base** costruiti interamente **in acciaio colorato verniciato,** elemento pratico e di facile pulizia. Ai lati del pannello sono presenti anche **pannelli in vetro nella parte superiore** e **pannelli in plastica grigia nella parte inferiore**. Anche l'**area espositiva** e la **camera interna di stoccaggio refrigerata** sono realizzati **in acciaio.** La camera di stoccaggio posteriore, inoltre, possiede **porte battenti.**

Il piano di lavoro è, invece, in acciaio inossidabile, materiale di semplice pulizia e facilmente igienizzabile.

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

La barra LED è sostituibile autonomamente, consentendo anche di scegliere una diversa tonalità o colore di luce. È importante utilizzare una barra LED equivalente a quella originale.

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.**

La vetrina refrigerata viene fornita completa di: 1 ripiano in vetro fisso; luce interna LED; camera interna refrigerata; 4 piedini e 4 ruote; cavo con presa.

Dimensione foro porta camera: L 500 x P 200 mm

Dim. camera riserva refrigerata: L 1080 x P 350 x H 170 mm

Dim. piano di lavoro: L 1120 x P 180 mm

Caratteristiche principali

- Refrigerazione: ventilata
- Gruppo frigorifero: integrato
- Vetro frontale: curvo, apribile a ribalta
- Vetri posteriori: scorrevoli e removibili
- Ripiano: vetro intermedio
- Vetro anticondensa: incluso
- Illuminazione: LED bianca
- Area espositiva: in acciaio
- Camera di stoccaggio refrigerata: in acciaio
- Porte posteriori: battenti
- Piano di lavoro: acciaio inox
- Controllo temperatura: digitale
- Sbrinamento: automatico
- Scarico condensa: tramite bacinella
- Condizioni di riferimento: temperatura ambiente 25°C, umidità relativa fino al 60%