

Kit Esposizione Pesce Professionale – Vetrina Refrigerata 175 LT con Supporto e Macchina del Ghiaccio Granulare 300 kg/24h

MODELLO: KIT ESPOSIZIONE PESCE

Dimensioni esterne

Banco: L 915 x P 890 x H 542 Supporto: L 640 x P 750 x H 570 fabbricatore: L 560 x P 525 x H 560 mm

4.077,00 € + IVA

Consegna in 3-5 gg

Dimensioni esterne	Banco: L 915 x P 890 x H 542 mm Supporto: L 640 x P 750 x H 570 mm fabbricatore: L 560 x P 525 x H 560 mm
Potenza	Banco: 0,2 KW Fabbricatore ghiaccio: 1,3 KW
Voltaggio	Monofase - 230 V
Temperatura	+2°C/+12°C
Capacità	175 LT
Gas refrigerante	R600a
Quantità di gas	40 gr
Temperatura (+/-)	Positiva

Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Dotazione di serie	Luce interna a led
Tipologia cubetto di ghiaccio	Ghiaccio granulare
Refrigerazione	Ventilata
Sbrinamento	Automatico
Tipologia vetrinette	Vetrinette refrigerate
Controllo temperatura	Con termostato digitale
Normative	CE disponibile

Descrizione

Kit Esposizione Pescheria Professionale – Vetrina Refrigerata 175 Litri con Supporto e Macchina del Ghiaccio Granulare 300 kg/24h

Allestisci la tua attività con il **kit professionale per esposizione pescheria**, una soluzione pensata per presentare il pesce e i prodotti ittici in

modo ordinato, valorizzando l'aspetto del banco vendita e ottimizzando l'organizzazione del lavoro. Il kit comprende un espositore refrigerato ventilato da banco da 175 litri con finiture nere e in acciaio inox, il supporto dedicato e una macchina del ghiaccio granulare con produzione fino a 300 kg nelle 24 ore.

L'abbinamento di queste tre attrezzature è ideale per pescherie, negozi di prodotti ittici, gastronomie, ristoranti di pesce e attività del settore Ho.Re.Ca. La vetrina refrigerata consente di esporre i prodotti in uno spazio dedicato, il supporto rialza l'espositore facilitando l'organizzazione dell'area di lavoro, mentre la macchina del ghiaccio fornisce ghiaccio granulare utile per l'allestimento dei banchi pesce.

Il design moderno, caratterizzato dall'accostamento del nero all'acciaio inox e dall'illuminazione interna a LED, contribuisce a creare un'esposizione professionale e curata, adatta sia ai piccoli negozi sia alle attività commerciali specializzate.

Cosa comprende il kit esposizione pescheria

1. Espositore refrigerato ventilato da banco 175 litri – Modello FM175

L'espositore refrigerato FM175 è progettato per valorizzare la presentazione degli alimenti e organizzare lo spazio espositivo nel punto vendita. La struttura con esterno nero e inox offre un'estetica moderna e professionale, mentre la luce interna a LED contribuisce a rendere i prodotti ben visibili.

La refrigerazione ventilata favorisce la distribuzione dell'aria fredda all'interno della vetrina. Il controllo digitale della temperatura permette di monitorare le condizioni di funzionamento, mentre il vetro frontale apribile e gli sportelli scorrevoli lato operatore agevolano le operazioni di servizio.

Caratteristiche principali:

- Modello: FM175.
- Tipologia: espositore refrigerato ventilato da banco.
- Capacità: 175 litri.
- Finiture esterne: nero e acciaio inox.
- Temperatura di esercizio: +2°C / +12°C.
- Illuminazione interna a LED.
- Controllo digitale della temperatura.
- Dimensioni esterne: 915 x 890 x 542 mm.

Una vetrina refrigerata pensata per organizzare l'esposizione e valorizzare la presentazione dei prodotti nel punto vendita.

2. Supporto professionale per espositore refrigerato – Modello FM175-SUP

Il supporto FM175-SUP è progettato specificamente per l'espositore refrigerato FM175 e ne completa l'installazione, creando una postazione rialzata e funzionale. La struttura in acciaio inox verniciato nero si abbina alle finiture della vetrina, garantendo continuità estetica nell'allestimento della pescheria.

Le quattro ruote piroettanti, di cui due dotate di freno, facilitano lo spostamento del supporto quando occorre riorganizzare gli spazi o effettuare le operazioni di pulizia.

Caratteristiche principali:

- Modello: FM175-SUP.

- Struttura in acciaio inox verniciato nero.
- Progettato per l'espositore refrigerato FM175.
- Quattro ruote, di cui due con freno.
- Dimensioni esterne: 640 x 750 x 570 mm.

Il supporto permette di realizzare una postazione coordinata, pratica da gestire e visivamente uniforme.

3. Macchina del ghiaccio granulare monofase – Produzione 300 kg/24h

La macchina del ghiaccio granulare ICE300G è progettata per produrre grandi quantità di ghiaccio da utilizzare nelle attività professionali. È particolarmente indicata per le pescherie che necessitano di ghiaccio granulare per allestire i banchi di esposizione e valorizzare la presentazione del pesce fresco.

La struttura in acciaio inox e le dimensioni compatte la rendono adatta agli ambienti professionali. Il sistema di produzione genera ghiaccio granulare con una percentuale residua d'acqua, caratteristica che ne favorisce l'impiego nell'esposizione di prodotti ittici, frutta e verdura.

Caratteristiche tecniche principali:

- Modello: ICE300G.
- Tipologia: macchina professionale per ghiaccio granulare.
- Produzione dichiarata: fino a 300 kg/24 ore.
- Alimentazione monofase: 230 V / 50 Hz.
- Potenza assorbita: 1.300 W.
- Raffreddamento ad acqua.
- Struttura in acciaio inox.
- Dimensioni: 560 x 525 x 560 mm.
- Peso netto: 66 kg.
- Sistema di controllo meccanico.
- Capacità di stoccaggio del ghiaccio separata dalla macchina.

La produzione elevata è indicata per le attività con un consumo significativo di ghiaccio durante la giornata. Per raccogliere e conservare il ghiaccio prodotto è necessario prevedere un contenitore o un sistema di stoccaggio separato adeguato.

Nota: il modello incluso è la versione con raffreddamento ad acqua; occorre quindi predisporre gli allacciamenti idrici e lo scarico secondo le specifiche del produttore.

I vantaggi del kit per pescheria professionale

Scegliere questo kit significa riunire in un'unica soluzione le attrezzature principali per allestire una postazione di esposizione refrigerata e gestire la produzione del ghiaccio necessario all'attività.

- **Esposizione professionale:** la vetrina da 175 litri consente di presentare i prodotti in uno spazio refrigerato dedicato.
- **Design moderno:** le finiture nere e in acciaio inox si integrano facilmente negli ambienti commerciali contemporanei.
- **Maggiore praticità:** il supporto dedicato con ruote facilita l'organizzazione degli spazi e gli interventi di pulizia.
- **Produzione elevata di ghiaccio:** la macchina da 300 kg/24h risponde alle esigenze di attività che richiedono grandi quantità di ghiaccio granulare.
- **Postazione coordinata:** vetrina e supporto sono progettati per lavorare insieme, offrendo un allestimento uniforme.
- **Adatto all'uso professionale:** il kit è indicato per pescherie, negozi alimentari specializzati e attività di ristorazione che lavorano prodotti ittici.

A chi è destinato il kit esposizione pesce?

Il kit è pensato per professionisti che desiderano attrezzare o rinnovare il proprio punto vendita con una soluzione dedicata alla presentazione del pesce e alla disponibilità di ghiaccio granulare.

È particolarmente indicato per:

- Pescherie e rivendite di pesce fresco.
- Negozi specializzati in prodotti ittici.
- Gastronomie con reparto pesce.
- Supermercati e negozi alimentari.
- Ristoranti di pesce e attività Ho.Re.Ca. che necessitano di ghiaccio per la preparazione e la presentazione degli alimenti.