



Vitrina expositora panorámica para carne 1 puerta -5°C/+10°C L 900 mm x P 760 mm x A 1960 mm

MODELO: CAR3

Dimensiones externas

L 900 x P 760 x A 1960 mm

7.765,00 € + IVA



Producción en 15/20 días

Dimensiones externas	L 900 mm x P 760 mm x A 1960 mm
Dimensiones internas	L 800 mm x P 660 mm x A 1270 mm
Peso neto	210 Kg
Tensión	Monofásica - 230 V
Alimentación eléctrica	230 V- 1 P- 50 Hz
Temperatura	-5°C / +10°C
Gas refrigerante	R452
Absorción	0,6 Kw
Número de puertas	1
Capacidad del frigorífico	600 LT
Número de luces	2 lámparas de neón para la carne
Temperatura (+/-)	Positiva
Equipamiento de serie	2 tubos para ganchos de carne en acero ino x idable 740 mm, 2 rejillas L 740 mm x P 550 mm, 2 lámparas de neón para la carne
Estructura externa	Acabado en plata o bronce

Potencia del motor	Motor incluido, potencia 600 W
Refrigeración	Ventilada
Estructura interna	De acero ino x idable AISI 316 resistente a los ácidos
Desescarche	Automático
Tipo de puerta	Puerta con vidrio
Puerta	Reversible
Tipo de armario	Carne
Control de temperatura	Electrónico
Unidad de refrigeración	No tropicalizada
Número de compartimentos	1 único compartimento
Compresor	1
Carrocería	Finitura in argento o bronce
Lados de vidrio	4

Descripción

Vitrina refrigerada ventilada para carne con dimensiones exteriores de L 900 mm x P 760 mm x A 1960 mm, 2 rejillas interiores y temperatura de -5°C a + 10°C.

La vitrina refrigerada ventilada para carne es ideal para conservar y exponer carne fresca y embutidos; permite exponer los productos al público manteniendo una perfecta refrigeración y conservación del producto.

La estructura externa está formada por cristales de doble cámara y acabados de aluminio en plata o bronce, mientras que el interior de la vitrina es de acero inoxidable AISI 316 resistente a los ácidos.

La puerta es fija y la bisagra está en el lado derecho. La inversión de la bisagra de la puerta debe especificarse en el pedido.

En el interior, la vitrina cuenta con 2 tubos de acero inoxidable para los ganchos y 2 rejillas de dimensiones L 740 mm x P 550 mm, para presentar sus productos de la mejor manera posible.

La refrigeración es con ventilación positiva y el rango de temperatura es de -5°C a +10°C.

Hay un compresor, la circulación de aire en las paredes internas se produce con la ayuda de dispositivos mecánicos que permiten mantener la temperatura uniforme en toda la célula. **La descongelación es automática con gas caliente y control electrónico.**

EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- 2 TUBOS DE ACERO INOXIDABLE PARA COLGAR CARNE LONGITUD DE 600 mm;

- 2 REJILLAS DE DIMENSIONES L 740 mm x P 550 mm;

- 2 LÁMPARAS DE NEÓN PARA LA CARNE.

CAPACIDAD DE LOS GANCHOS TUBULARES PARA CARNE: UNOS 80 KG CADA UNO.

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL