



Vitrina expositora panorámica para carne 2 puertas -5°C/+10°C L 1780 mm x P 760 mm x A 1930 mm

MODELO: CAR4

Dimensiones externas
L 1780 x P 760 x A 1930 mm

10.502,00 € + IVA



 **Producción en 15/20 días**

Dimensiones externas	L 1780 mm x P 760 mm x A 1930 mm
Dimensiones internas	L 1680 mm x P 660 mm x A 1270 mm
Peso neto	300 Kg
Tensión	Monofásica - 230 V
Alimentación eléctrica	230 V- 1 P- 50 Hz
Temperatura	-5°C / +10°C
Gas refrigerante	R452
Absorción	1,2 Kw
Número de puertas	2
Capacidad del frigorífico	1400 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 1620 mm, 2+2 rejillas L 740 mm x P 550 mm, 2 lámparas de neón para carne
Estructura externa	Acabado en plata o bronce
Potencia del motor	Motor incluido, potencia 1200 W
Refrigeración	Ventilada
Puerta	Reversible
Control de temperatura	Electrónico
Unidad de refrigeración	No tropicalizada
Número de compartimentos	1 único compartimento
Carrocería	Finitura in argento o bronce
Lados de vidrio	4

Descripción

Vitrina refrigerada ventilada para carne con dimensiones exteriores de L 1780 mm x P 760 mm x A 1930 mm, 4 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**.

Las puertas son fijas 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 4 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 1620 mm:

- 2+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