

Mostrador expositor de gastronomía ventilado, vidrio recto, estante intermedio, 0°/+5°C, longitud 1200 mm, full opcional.

MODELO: BAIA12

Dim. externas
L 1200 x P 850 x H 1210 mm

1.399,00 € + IVA

En stock

Dim. externas	L 1200 x P 850 x H 1210 mm
Longitud de la vitrina expositora	1200 mm
Profundidad de la vitrina expositora	850 mm
Altura de la vitrina expositora	1200 mm
Potencia	0,33 KW
Peso neto	133 Kg
Alimentación eléctrica	220 - 230V (1N) 50 HZ
Temperatura	0°C / +5°C
Gas refrigerante	R290

Cantidad de gas	130 gr
Temperatura (+/-)	Positiva
Disponibilidad	En Stock
Equipamiento de serie	1 estante, puertas corredizas de cristal, luz LED, cámara interior, cable + enchufe, cristal anticondensación, 4 pies 4 ruedas
Cable	Cable + enchufe
Refrigeración	Ventilada
Se entrega	Montado
Normative	CE

Descripción

Mostrador expositor de gastronomía ventilado, vidrio recto, estante intermedio, 0°/+5°C, longitud 1200 mm, full opcional.

La vitrina expositora de gastronomía ventilada es la solución ideal para quienes desean un mostrador profesional capaz de unir **elegancia, funcionalidad y máxima capacidad de conservación.** Diseñada para realzar productos frescos como **embutidos, carne, quesos, verduras y repostería**, es la elección perfecta para **gastronomías, carnicerías, panaderías, pastelerías, supermercados y tiendas de alimentos** que buscan un mostrador expositivo profesional.

Dotada de refrigeración ventilada con agregado interno, asegura una temperatura constante entre 0°C y +5°C, ideal para la conservación de alimentos frescos incluso en ambientes de **hasta 25°C y con humedad del 60%**. La distribución uniforme del frío permite mantener los alimentos en las mejores condiciones durante todo el período de exposición.

Esta vitrina se distingue por un diseño contemporáneo gracias a los paneles **frontales y de base en acero pintado, fáciles de limpiar y resistentes al desgaste.** La amplia área expositiva en acero, el vidrio recto frontal y los laterales completamente de vidrio garantizan una visibilidad total de los productos. Está dotada de estante intermedio de vidrio y vidrio anticondensación, elementos que contribuyen a una exposición siempre clara y ordenada.

La vitrina cuenta con una amplia área expositiva constituida por planos removibles y una cámara interna de almacenamiento refrigerada, ambas realizadas en acero. La cámara dispone de prácticas puertas abatibles, perfectas para tener siempre a mano las reservas refrigeradas.

Los productos dentro de la vitrina se exhiben de manera atractiva gracias a la presencia de iluminación LED color blanco.

El funcionamiento es rápido e intuitivo y presenta control digital de la temperatura mediante un display situado en la parte inferior trasera de la máquina, descongelamiento automático y evacuación del agua de condensación mediante bandeja.

Características técnicas:

- La superficie de trabajo en acero inoxidable, material de fácil limpieza e higienización.
- Puertas de vidrio corredizas del lado del operador.
- Vidrio frontal abatible para una limpieza simple y rápida.
- 4 ruedas fijas y 4 pies regulables para un transporte facilitado y máxima estabilidad durante el uso.
- Documentación.

FOTO MERAMENTE INDICATIVA