



## Vitrina Expositiva Ventilada +1°C / +10°C – Ancho 1020 mm, vidrio recto, estante intermedio, Full Optional

**MODELO: MILA0.94W**

**Dimensiones externas**

L 1200 x P 850 x H 1210 mm

**1.776,00 € + IVA**



 **En stock**

<b>Dimensiones externas</b>	L 1200 x P 850 x H 1210 mm
<b>Longitud de la vitrina expositora</b>	1200
<b>Profundidad de la vitrina expositora</b>	1180 mm
<b>Altura de la vitrina expositora</b>	1200 mm
<b>Potencia</b>	0,34 KW
<b>Peso neto</b>	120 Kg
<b>Alimentación eléctrica</b>	220 - 230V (1N) 50 HZ
<b>Temperatura</b>	+ 1°C/+ 10°C

<b>Gas refrigerante</b>	R290
<b>Clase de eficiencia energética</b>	E
<b>Capacidad ( dm3)</b>	245 dm3
<b>Temperatura ( +/- )</b>	Positiva
<b>Disponibilidad</b>	En Stock
<b>Cable</b>	Cable + enchufe
<b>Refrigeración</b>	Ventilada
<b>Se entrega</b>	Montado

### Descripción

#### Vitrina Expositiva Ventilada +1°C / +10°C – Ancho 1020 mm, vidrio recto, estante intermedio, Full Optional

La **vitrina expositiva ventilada para gastronomía** es la solución ideal para quienes desean un **mostrador profesional** que combine **elegancia, funcionalidad y máxima capacidad de conservación**. Diseñada para resaltar productos frescos como **embutidos, carnes, quesos, verduras y pasteles**, es la elección perfecta para **gastronomías, carnicerías, panaderías, pastelerías, supermercados y tiendas de alimentos** que buscan un mostrador profesional de exposición.

Equipado con **refrigeración ventilada con unidad interna**, mantiene una **temperatura constante entre +1°C y +10°C**, ideal para conservar

alimentos frescos incluso en ambientes de hasta 25°C y con un 60% de humedad. La distribución uniforme del frío asegura que los productos se mantengan en óptimas condiciones durante todo el periodo de exposición.

Esta vitrina destaca por su **diseño contemporáneo**, con una estructura cuya base del lado de servicio es de **lamina blanca pintada**, paneles frontales inferiores y panel frontal en lámina pintada, fáciles de limpiar y resistentes al desgaste. La amplia **zona de exposición de acero**, el **vidrio frontal recto** y los laterales completamente de vidrio garantizan una **visibilidad total de los productos**. Está equipada con un **estante intermedio de vidrio y vidrio anti-condensación**, elementos que contribuyen a una exposición siempre clara y ordenada.

La vitrina cuenta con una **amplia zona de exposición con bandejas removibles** y una **cámara interna de almacenamiento refrigerada**, ambas fabricadas en acero. La cámara dispone de **prácticas puertas abatibles**, perfectas para tener siempre a mano las reservas refrigeradas.

Los productos se exhiben de manera atractiva gracias a la **iluminación LED de color blanco**.

El funcionamiento es **rápido e intuitivo**, con **control digital de temperatura** a través de un display ubicado en la parte inferior trasera de la máquina, **descongelación automática** y **drenaje de agua de condensación mediante bandeja**.

## Características técnicas

- **Piano de trabajo en acero inoxidable**, fácil de limpiar e higienizar
- **Puertas correderas en plexiglás** del lado del operador
- **Vidrio frontal ligeramente abatible** para limpieza rápida y sencilla
- **4 ruedas fijas y 4 pies ajustables** para facilitar el transporte y garantizar máxima estabilidad durante el uso
- **Aislamiento en espuma de poliuretano ecológica**
- **Alarma por suciedad del condensador o fallo del ventilador**

**Oferta especial: máquina de showroom, nueva y sin usar. Puede tener ligeras marcas por su exposición.**

FOTO PURAMENTE INDICATIVA