

Fleischkühlvitrine, B 900 mm x T 760 mm x H 1960 mm, 1-türig, Temperatur von -5°C bis + 10°C

MODELL: CAR3

Außenmaße

B 900 x T 760 x H 1960 mm

7.280,00 € + IVA

Produzione in 15/20 gg

Außenmaße	B 900 mm x T 760 mm x H 1960 mm
Innenmaße	B 800 mm x T 660 mm x H 1270 mm
Nettogewicht	210 Kg
Spannung	einphasig - 230 V
Spannung	230 V- 1 P- 50 Hz
Temperatur	-5 °C / +10 °C
Kältemittel (Gas)	R452
Leistungsverbrauch	0,6 kW
Anzahl der Türen	1
Fassungsvermögen	600 l
Anzahl der Lichte	2 Neonlampen
Temperatur (+/-)	Positiv
Standardausstattung	2 Rohre für Fleischhaken, 2 Gitter, 2 Neonlampen
Außenmaterial	Silber- oder Bronzeausführung

Motorleistung	Inklusive Motor, Leistung 600 W
Kühlung	Umluftkühlung
Innere Struktur	Aus säurebeständigem Edelstahl AISI 316 hergestellt
Abtauung	automatisch
Ausführung Tür	Glastür
Tür	Türanschlag wechselbar
Art des Kühlschrankes	Fleischkühlschrank
Temperaturregelung	elektronisch
Kühleinheit	nicht tropentauglich
Fächer	1 einzelnes Fach
Kompressor	1
Baumaterial	Finitura in argento o bronzo
Anzahl der Glasseiten	4
Normative	CE

Beschreibung

Fleischkühlvitrine, Umluftkühlung, Außenmaße B 900 mm x T 760 mm x H 1960 mm, 2 Innenroste, Temperatur von -5°C bis + 10°C

Die belüftete Fleischkühlvitrine ist ideal für die Aufbewahrung und Präsentation von frischem **Fleisch und Wurstwaren**; sie ermöglicht die Präsentation der Produkte in der Öffentlichkeit und gewährleistet gleichzeitig eine perfekte Kühlung und Konservierung des Produkts.

Die **Außenstruktur** besteht aus einer **Zweikammer-Verglasung** und einer silber- oder bronzefarbenen **Aluminiumoberfläche**, während das Innere **aus säurebeständigem Edelstahl AISI 316 gefertigt ist.**

Die Tür ist fix und das Scharnier befindet sich auf der rechten Seite. Die Umkehrung des Türbandes muss bei der Bestellung angegeben werden.

Im Inneren verfügt die Vitrine über **2 Edelstahlrohre für Haken** und **2 Roste mit den Maßen B 740 mm x T 550 mm**, damit Sie Ihre Produkte optimal präsentieren können.

Die Kühlung ist belüftet und der Temperaturbereich reicht von -5°C bis + 10°C.

Es gibt einen Kompressor, und die Luftzirkulation an den Innenwänden erfolgt durch mechanischen Vorrichtungen, um eine gleichmäßige Temperatur im gesamten Raum zu gewährleisten. **Die Entfrostung erfolgt automatisch mit Heißgas und elektronischer Steuerung.**

STANDARDAUSRÜSTUNG:

- 2 ROHRE AUS EDELSTAHL FÜR FLEISCHAUFHÄNGER L 600 mm;

- 2 ROSTE MIT DEN ABMESSUNGEN B 600 mm x T 550 mm;

- 2 NEONLAMPEN FÜR FLEISCH.

TRAGFÄHIGKEIT DER ROHRERFÖRMIGEN FLEISCHHAKEN: CA. 80 KG PRO STÜCK.

FOTO REIN INDIKATIV