

Fleischkühlvitrine, Außenmaße B 1780 mm x T 760 mm x H 1930 mm, Temperatur von -5°C/+ 10°C

MODELL: CAR4

Außenmaße
B 1780 x T 760 x H 1930 mm

9.846,00 € + IVA

Produzione in 15/20 gg

Außenmaße	B 1780 mm x T 760 mm x H 1930 mm
Innenmaße	B 1680 mm x T 660 mm x H 1270 mm
Nettogewicht	300 Kg
Spannung	einphasig - 230 V
Spannung	230 V- 1 P- 50 Hz
Temperatur	-5 °C / +10 °C
Kältemittel (Gas)	R452
Leistungsverbrauch	1,2 kW
Anzahl der Türen	2
Fassungsvermögen	1400 l
Anzahl der Lichte	2 Neonlampen
Temperatur (+/-)	Positiv

Standardausstattung	2 Rohre für Fleischhaken, 2+2 Gitter, 2 Neonlampen
Außenmaterial	Silber- oder Bronzeausführung
Motorleistung	Inklusive Motor, Leistung 1200 W
Kühlung	Umluftkühlung
Tür	Türanschlag wechselbar
Temperaturregelung	elektronisch
Kühleinheit	nicht tropentauglich
Fächer	1 einzelnes Fach
Baumaterial	Finitura in argento o bronzo
Anzahl der Glasseiten	4
Normative	CE

Beschreibung

Fleischkühlvitrine, Umluftkühlung, Außenmaße B 1780 mm x T 760 mm x H 1930 mm, 4 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.** Das Modell ist mit einer einzigen Zelle ausgestattet.

Die Türen sind fix und das Scharnier befindet sich auf den Seiten. Die Umkehrung des Türbandes muss bei der Bestellung angegeben werden.

Im Inneren verfügt die Vitrine über 2 Edelstahlrohre für Haken und 4 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 1620 mm;

- 2+2 ROSTE MIT DEN ABMESSUNGEN B 740 mm x T 550 mm;

- 2 NEONLAMPEN FÜR FLEISCH.

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

FOTO REIN INDIKATIV