



LINEA COOL

Vetrina Frollatura Carne Centrale

Cod. MC F VC N

€ 7.535,00 + IVA

- Tutti i prodotti sono Made in Italy
- Vendita diretta senza intermediari
- Prodotti ad alta efficienza energetica
- Supporto nella scelta della macchina più idonea
- Supporto nel primo avviamento e nell'assistenza

Dati prodotto

Classe climatica 4 / (30°C – 55%)

Dati tecnici

Volume lordo 580 lt

Range temperatura ambiente +18°+25°C

Range temperatura utilizzo -2°+25°C

Range umidità 25% – 85%

Gas refrigerante R290

Potenza assorbita 400 W

Alimentazione 230V/1~/50Hz

Dati costruttivi

Dimensioni (LxPxH) 1100x765x1390 mm

Peso netto 177 Kg

Materiale interno / esterno Inox / Inox verniciato nero opaco

Spessore isolamento 60 mm

Angoli interni Arrotondati per una facile pulizia

Porta / Porte A doppio vetro autochudenti con fermo

Guarnizione porta Magnetica, facilmente sostituibile

Piedini Acciaio inox regolabili in altezza 60 – 100 mm

Dati impianto

Unità refrigerante	Monoblocco
Tipologia condensatore	Ventilato a filo autopulente
Trattamento condensatore	Cataforesi
Trattamento evaporatore	Cataforesi
Evaporazione condensa	Gas caldo
Sbrinamento	Gas caldo
Ventilazione interna	Canalizzata per una ottimale uniformità della temperatura in cella

Dati di gestione

Controllo	Display capacitivo
Allarmi	Acustico – Haccp
Funzioni	Freddo – Deumidificazione – Ozonizzazione
Sonde	Umidità
Lingue	Italiano – Inglese – Spagnolo – Francese – Tedesco

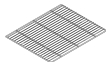


Dotazione

Griglie	2 Griglie inox 580x905 mm
Guide	2 Coppie guide "antitaglio" con sistema antiribaltamento
Generatore di ozono	Incluso
Illuminazione	Strip led

Capacità

Quantità prodotto	120 Kg Pezzi anatomici
-------------------	------------------------

Accessori

	Codice	Descrizione	Prezzo
	GR X 58x90	Griglia inox 580x905 mm	€ 240.00 + IVA
	GU 58x90	Coppia guide x griglia 580x905 mm	€ 50.00 + IVA
	B AN	Base armadiata colore nero opaco altezza 800 mm	€ 1850.00 + IVA