**RISTODIRETTO Srl**
Via Manozzini 16
62024 Matelica (MC)
P.IVA e C.F: 02067370433

Tel: +39 347 390 2038
info@ristodiretto.com
www.ristodiretto.com

Scheda stampata il
20 Novembre 2026



LINEA TOP

# Vetrina Stagionatura Salumi 900 lt

Cod. MC S 900T V

€ 5.535,00 + 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 | 935 lt |
| Range temperatura ambiente | +18°+25°C |
| Range temperatura utilizzo | -15°+40°C |
| Range umidità | 30% – 90% |
| Gas refrigerante | R290 |
| Potenza assorbita | Min 380 W – Max 1300 W |
| Alimentazione | 230V/1~/50Hz |

## Dati costruttivi

| | |
|---|---|
| Dimensioni (LxPxH) | 790x1010x2090 mm |
| Peso netto | 90 Kg |
| Materiale interno / esterno | Inox / Inox e preverniciato |
| Spessore isolamento | 75 mm |
| Angoli interni | Arrotondati per una facile pulizia |
| Porta / Porte | A triplo vetro autochiudente con fermo, reversibile con cerniera a destra |
| Guarnizione porta | Magnetica, facilmente sostituibile |
| Piedini | Acciaio inox regolabili in altezza 150 – 210 mm |

**RISTODIRETTO Srl**
Via Manozzini 16
62024 Matelica (MC)
P.IVA e C.F: 02067370433

Tel: +39 347 390 2038
info@ristodiretto.com
www.ristodiretto.com



## Dati impianto

| | |
|---|---|
| Unità refrigerante | Monoblocco |
| Riscaldamento | Resistenza elettrica |
| Tipologia condensatore | Ventilato rame alluminio |
| Trattamento evaporatore | Cataforesi |
| Evaporazione condensa | Resistenza elettrica |
| Sbrinamento | Gas caldo |
| Ventilazione interna | Motoventilatori supplementari per una ottimale uniformità della temperatura in cella |

## Dati di gestione

| | |
|---|---|
| Controllo | Touch 7'' |
| Allarmi | Acustico – Haccp |
| Funzioni | Freddo – Caldo – Mantenimento – Umidificazione – Deumidificazione – Allarmi via e-mail |
| Sonde | Spillone – Umidità |
| Connessione | Wi-Fi – Teleassistenza da remoto |
| Lingue | Italiano – Inglese – Spagnolo |

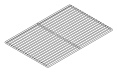
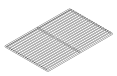
## Dotazione

| | |
|---|---|
| Barre | 10 Barre inox appendi alimenti |
| Guide | 2 Coppie guide "antitaglio" con sistema antiribaltamento |
| Piletta di scarico | Inclusa (predisporre scarico fognario o bacinella raccogli liquidi) |
| Umidificatore ad ultrasuoni | Incluso (predisporre collegamento idrico con filtro anticalcare) |
| Illuminazione | Strip led |

## Capacità

| | |
|---|---|
| Quantità prodotto | 90 Kg / 120 Kg Salumi |

## Accessori

| | Codice | Descrizione | Prezzo |
|---|---|---|---|
|  | GR P 40x60 | Griglia plastificata 400x600 mm | € 33.00 + IVA |
|  | GR X 40x60 | Griglia inox 400x600 mm | € 62.00 + IVA |
|  | GU 60x80 | Coppia guide x griglia 600x800 mm | € 28.00 + IVA |

**RISTODIRETTO Srl**
Via Manozzini 16
62024 Matelica (MC)
P.IVA e C.F: 02067370433

Tel: +39 347 390 2038
info@ristodiretto.com
www.ristodiretto.com

Scheda stampata il
20 Novembre 2026

| | | | |
|---|---|---|---|
|  | K SC | Serratura con chiave | € 41.00 + IVA |
|  | K OZ | Generatore di ozono | € 416.00 + IVA |
|  | BR X 9 | Barra inox appendi alimenti | € 15.00 + IVA |
|  | K 4R | Kit 4 ruote inox | € 219.00 + IVA |
|  | CL NERO 9 | Supplemento colore nero | € 439.00 + IVA |