



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
22 Febbraio 2026



LINEA TOP

Vetrina Stagionatura Salumi 900 Lt

Cod. MC S 900T V

€ 5.454,00 + 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

Scheda stampata il
22 Febbraio 2026

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	Incluso (predisporre collegamento idrico con filtro anticalcare)
Illuminazione	Strip led

Capacità

Quantità prodotto	100 Kg Salumi
-------------------	---------------

Accessori

Codice	Descrizione	Prezzo
	GR P 40x60	Griglia plastificata EN 400x600 mm
	GR X 40x60	Griglia inox EN 400x600 mm
	GU 60x80	Coppia guide x griglia EN 600x800 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

Scheda stampata il
22 Febbraio 2026

	K SC	Serratura con chiave	€ 40.00 + IVA
	K OZ	Generatore di ozono	€ 404.00 + IVA
	BR X 9	Barra inox appendi alimenti	€ 15.00 + IVA
	K 4R	Kit 4 ruote inox	€ 213.00 + IVA
	CL NERO 9	Supplemento colore nero	€ 426.00 + IVA