CÚPULA CARNICERA 3 MTS MIMET

- Acero prepintado blanco.
- Diseñada para carnes, cecinas, pasteles o delicatessen.
- Tensiones 220v-50hz / 220v-60hz / 115v-60hz.
- Terminación interior de acero inoxidable.
- Refrigeración por circulación de aire estático (Refrigerante R-134 a, ecológico).
- Control de temperatura mediante control digital regulable.
- Termómetro interior para visualización de temperatura.
- Iluminación interior cúpula, mediante líneas de tubos fluorescentes.
- Unidad condensadora incorporada.
- Evaporador de tubos de cobre y aletas de aluminio.
- Vidrio templado alzable curvo de 6 mm de espesor.
- Amplio mesón de trabajo de acero inoxidable.
- Superficie de exhibición de acero inoxidable, AISI 304.

CÓDIGO: 5335
Categorías: Cúpulas Carniceras

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo: Euroshop 800
Dimensiones (mm): 1300x1200x3000
Consumo (w): 559
Peso (kg): 340
T° interior: 0°C a 7°C