



Imagens ilustrativas, sujeitas à alterações sem aviso prévio.

Açougue **PRIME**

Vitrine Refrigerada Carnes

VTRC-200

Utilização

Exposição e resfriamento de carnes (produtos não congelados).

Isolamento

Poliuretano Injetado

Degelo

Automático

Iluminação

LED (3 lances)

Vidros

Temperados com possibilidade de condensação da umidade do ar

Depósito

Refrigerado na parte inferior

Pés

Reguláveis

Gabinete

Interno e externo em chapa de aço pré pintada.

Refrigeração

Estática com evaporador (teto) e 2 placas frias (parte inferior)

Controle temperatura

Controlador digital

Bandejas

12 peças em aço inox

Portas

Cegas (parte inferior) e vidros deslizantes temperados (parte superior)

Tendal

Para exposição é giro rápido dos produtos



Comprimento

1965mm



Profundidade

750mm



Altura

2250mm



Temperatura

0°C a 7°C



Tensão

220V



Volume Bruto

1500L

VTRC-200