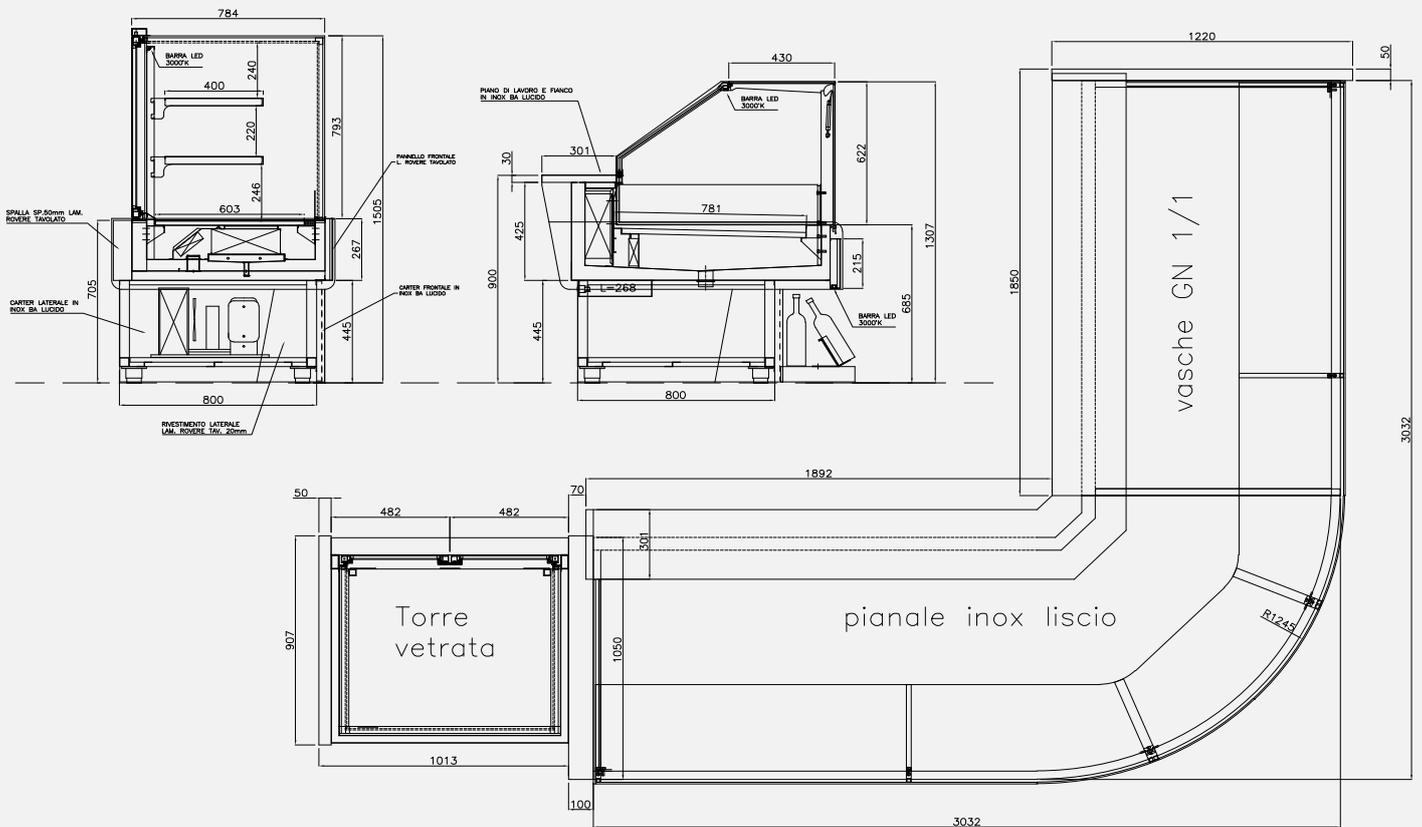


CHICAGO + MANHATTAN



DESCRIZIONE:

CHICAGO MACELLERIA/GASTRONOMIA

Vetrina refrigerata ventilata per carne fresca e prodotti di gastronomia (+2 / +8°C) interno / esterno inox P=1220mm H=1300mm con:

- sovrastruttura in alluminio anodizzato argento "brillante" con vetri temprati apribili a pistoncini con sistema "compass"
- impianto a valvola R134A altamente performante con regolatore della velocità dell'aria
- luci a led 3000K (o rosate) sul top con possibilità di inserire barre ad alta luminosità (20W / mt)
- piane inox estraibili e fondo vasca lavabile

- deflettori in vetro all'interno e velo d'aria esterno per evitare il fenomeno di appannamento dei cristalli frontali
- vetri curvi temprati su angolo aperto apribili con come optional chiusure posteriori in plex da appoggio
- rivestimento in laminato rovere e inox BA (lucido)
- possibilità di inserire porte scorrevoli in plex su parti lineari ed altri accessori come:
 1. porta bilance
 2. taglieri in polietilene
 3. porta carte
 4. porta rotoli
 5. porta vaschette
 6. prese elettriche lato operatore
 7. pedana anteriore in laminato rovere
 8. luci led sotto al frontale
 9. porta bottiglie in inox
 10. scaffalature in laminato rovere per bottiglie
 11. scaffalature in laminato rovere per vasetti confetture-sughi

MANHATTAN CARNE

Vetrina refrigerata ventilata per carne fresca (+2 /+4°C) interno / esterno inox L=1000 x 850 H=1500mm con:

- teca in vetrocamera extrachiaro temprato incollato u.v. (brevetto MG&MD)
- luci a led 3000K (o rosate) inseribili su richiesta anche sotto le mensole o lato cliente
- cavo caldo frontale e deflettore interno in plexiglass
- impianto a valvola R134A altamente performante con motore collegato all'interno del basamento
- velo d'aria esterno antiappannamento sul frontale e sui fianchi
- porte battenti lato operatore in vetrocamera full glass con bordo retroverniciato a specchio
- rivestimento in laminato rovere e inox BA (lucido)