Mural réfrigéré 2580 mm avec 4 étagères et portes battantes, 0°/+2°C - viande pré-emballée



Codes produits :

Référence : BHZ0101

Caractéristiques du produit :

Intrastat: 84185019
Hauteur mm: 2030
Largeur (mm): 2580
Profondeur (mm): 765
Voltage V: 220-240V
Fréquence Hz: 50 Hz
Phase: 1F+N
Puissance kW Electrique: 2,25
Plage de température (°C): 0°C/+2°C
Température ambiante jusqu'à (C°): +25°C
Type de gaz réfrigérant: R452A
Taille & Capacité: Surface d'exposition 5,06 m²
Alimentation: Electrique
Poids kg: 400
Type de froid: Ventilé
Groupe froid tropicalisé +43°C: Non
Type de vitre: Droite
Durée de garantie: Constructeur 1 an Pièces
Humidité relative jusqu'à (%): 60
Texte CGV Equipement électrique monophasé: Oui
Origine: IT
Type de transport: Transport volumineux

Mural réfrigéré de 2580 mm à 4 étagères et portes battantes (0°C/+2°C), pour la distribution de viande pré-emballée en supermarché ou en grande surface.

Points forts :

- **Surface d'exposition de 5,06 m², 400 kg**
- **4 étagères réglables avec porte-prix offerts**
- **Éclairage LED blanc**
- **Parois latérales thermoformées et isolées**

Vitrine murale réfrigérée Mastro - Virtus 2580 mm

Cette vitrine murale réfrigérée de la marque Mastro - Virtus est spécialement conçue pour la viande pré-emballée, avec portes coulissantes à double vitrage. Compacte et offrant une grande surface d'exposition, elle convient à la petite, moyenne et grande distribution.

D'une largeur de 2580 mm pour une profondeur de 765 mm et une hauteur de 2030 mm, cette vitrine affiche une surface d'exposition de 5,06 m², pour un poids de 400 kg, et fonctionne dans une plage de température de 0°C à +2°C, adaptée à la conservation de la viande pré-emballée.

Alimentation électrique

Cette vitrine murale fonctionne en 220-240V, 50 Hz, 1F+N, pour une puissance électrique de 2,25 kW.

Froid et construction

Le système de froid est ventilé, au gaz réfrigérant R452A, pour une température ambiante jusqu'à +25°C. Les parois latérales thermoformées et isolées limitent la consommation d'énergie et l'impact environnemental.

- **Vitrine multi-niveaux conçue pour la viande pré-emballée, avec portes coulissantes à double vitrage**
- **Surface d'exposition de 5,06 m² (largeur 2580 mm, profondeur 765 mm, hauteur 2030 mm), 400 kg**
- **Plage de température 0°C/+2°C**
- **Éclairage LED blanc et quatre étagères réglables avec porte-prix offerts**
- **Parois latérales thermoformées et isolées pour une faible consommation d'énergie**

Questions fréquentesQuelle est la plage de température de cette vitrine murale ?

Elle fonctionne entre 0°C et +2°C, une plage adaptée à la conservation de la viande pré-emballée.

Quelles sont les dimensions de la vitrine ?

2580 mm de largeur, 765 mm de profondeur et 2030 mm de hauteur, pour une surface d'exposition de 5,06 m² et un poids de 400 kg.

Les étagères sont-elles réglables ?

Oui, la vitrine est équipée de quatre étagères réglables, avec porte-prix offerts.

Quel type de portes équipe cette vitrine ?

Des portes coulissantes à double vitrage.

Quelle alimentation électrique est nécessaire ?

220-240V, 50 Hz, 1F+N, pour une puissance de 2,25 kW.