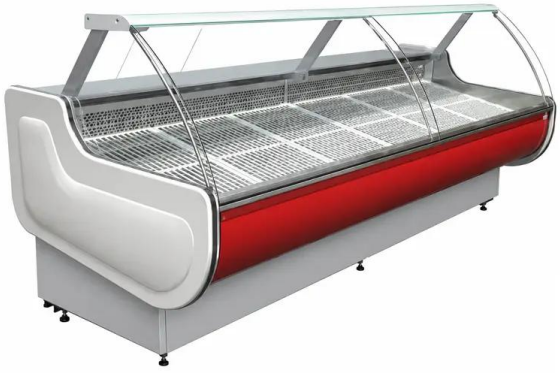




## VITRINA CARNICERA EURO 2 MTS. MIMET

**CODIGO:** 5187

- 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.

---

**Categorías:** Cúpulas Carniceras, RECIÉN LLEGADOS, Vitrinas Carniceras



- 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.

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

**Dimensiones**
Ancho: 130 cm
Fondo: 120 cm
Alto: 200 cm
Peso Neto: 230 kg aprox.

**Especificaciones eléctricas**
Energía: 220V/50Hz
Consumo: 373W
T° de trabajo
0°C a 7°C