

Las vitrinas murales refrigeradas de efficold son **la mejor elección para la exposición, visibilidad y acceso al producto**, encajando perfectamente en todo tipo de espacios comerciales gracias a sus diferentes medidas.

Estas vitrinas **son ideales para la exposición** de queso, lácteos, productos frescos, precocinados, sushi... y en general, para cualquier producto que requiera una **conservación a temperatura positiva**.

Características

- Cada estante cuenta con iluminación LED para maximizar la visibilidad del producto expuesto.
- El interior y exterior están contruidos con chapa de acero, que le proporcionan una gran robustez.
- Dotación de tres estantes regulables en altura para todos los modelos excepto el L 133*, que cuenta con seis estantes.
- Aislamiento de poliuretano inyectado ecológico libre de CFCs, densidad 40kg/m³.
- Termostato digital.
- Cuenta con cuatro ruedas, dos de ellas con freno para facilitar el movimiento.
- Distribución uniforme del frío en el interior gracias al excelente diseño del sistema de refrigeración ventilada y su evaporador.
- Clase climática 3 (25°C - 60%HR).
- Fácil acceso a sus componentes para realizar operaciones de mantenimiento.
- Evaporación automática del agua del descarche.
- Paletizado unitario.



Fiabilidad



Hidrocarburos



Ahorro de Energía



Personalización

Datos Técnicos

Dimensiones exteriores (mm)

Ver ficha

Capacidad latas 33cl / pet 50 cl (uds)

Ver ficha

* (ancho x fondo x alto)

Opciones

- Exterior personalizable.
- Costados con espejos y/o ciegos.

Temperatura de trabajo (°C)

+1 / +10 °C