

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**.



- Exterior personalizable.
- Costados ciegos.
- Puerta(s).

## 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 cuatro **estantes regulables en altura**.
- Aislamiento de poliuretano inyectado ecológico libre de CFCs, densidad 40kg/m<sup>3</sup>.
- 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**.
- Dotación de cortina nocturna para **ahorrar energía**.
- Evaporación automática del agua del descarche.
- Paletizado unitario.

## Opciones

### Datos técnicos

Dimensiones exteriores (mm)	Ver ficha
Capacidad latas 33cl / pet 50 cl (uds)	Ver ficha
Temperatura de trabajo (°C)	+1 / +10 °C