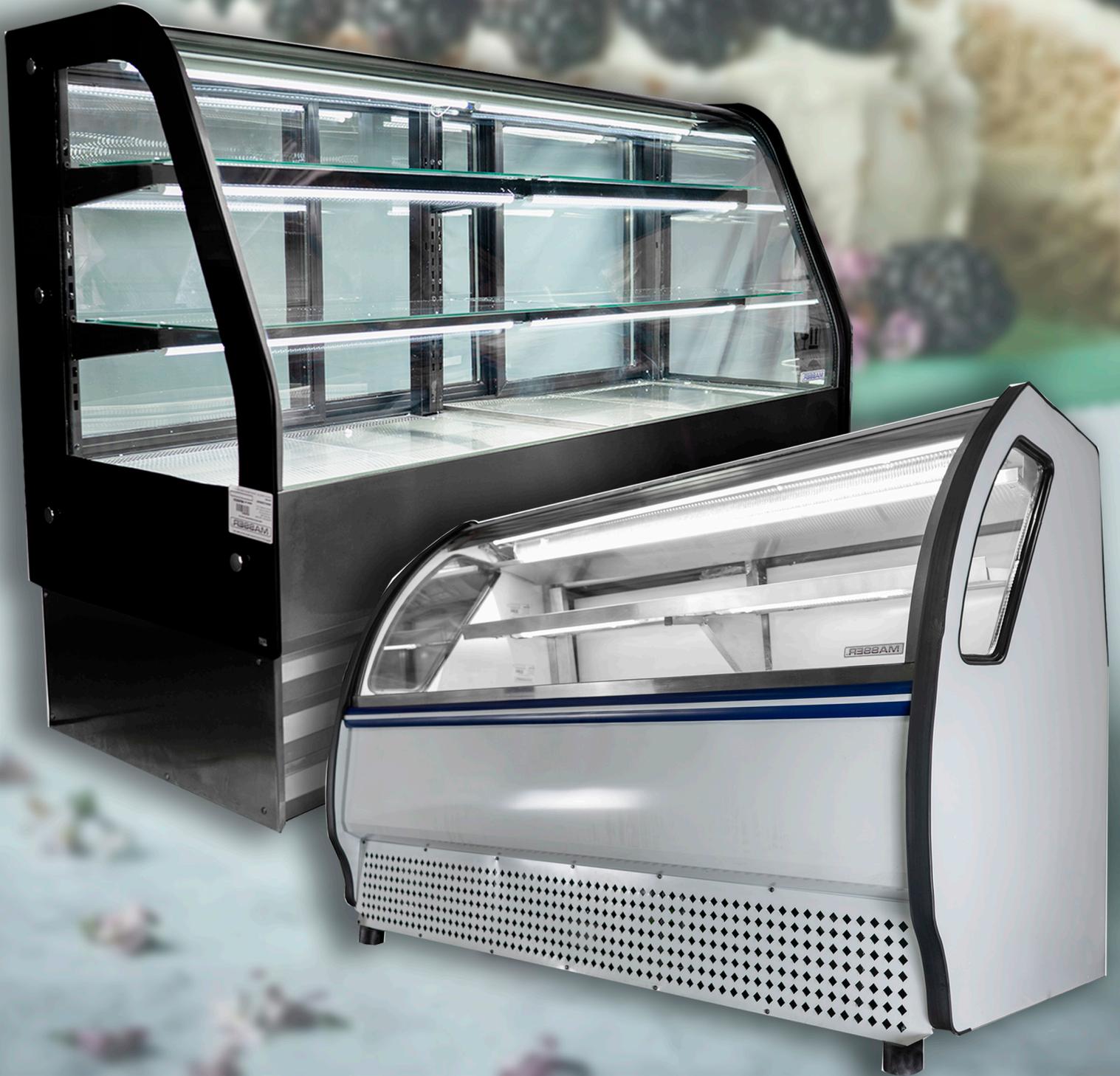


MASSEER^{MR}



MASSEER^{MR}

Vitrina carnicera

Características Generales

Deshielo automático que evita la formación de escarcha.

Costado de cristal panorámico para mejor exhibición de producto.

Puertas solidas corredizas y abatibles en área de bodega, para fácil abastecimiento y despacho.

BODEGA INFERIOR PARA ALMACENAMIENTO.

CUBIERTA SUPERIOR DE 57 cms DE FONDO.

Entrepaños de acero inoxidable especiales para carnes que permite el contacto directo con el producto.

Paquete de cristales curvos templados con Low-E t gas argón para impedir entrada de ULV.

Costado de cristal panorámico para mejor exhibición del producto,

Temperatura de operación ajustable a cualquier necesidad desde -1°C en adelante.



Modelo	Medidas (cm)			Rango de operación °C
	Frente	Fondo	Altura	
RHNVCA-1500	150	100	140	-1°C en adelante
RHNVCA-2000	200	100	140	-1°C en adelante

Mod. RHNVCA-2000