

PRIMA



PADARIA & PASTELARIA
 BAKERY



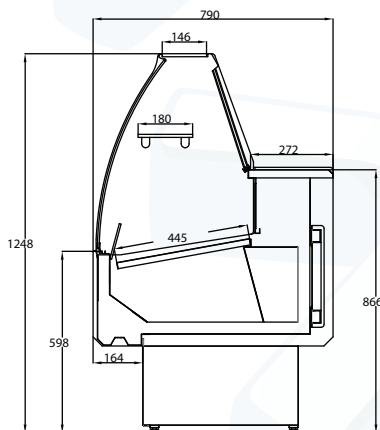
CAFÉS & SNACK BARS
 SNACK BARS



MINI MERCADO
 MINI MARKET

DADOS TÉCNICOS / TECHNICAL DATA

PRIMA	T [mm]	[mm]	[m²]	❄️	°C (3M1)
1.00m	1000	0.900	0.84	R134a/R290a	+2÷+6
1.30m	1300	1.200	1.06	R134a/R290a	+2÷+6
1.50m	1500	1.400	1.22	R134a/R290a	+2÷+6
1.70m	1600	1.500	1.37	R134a/R290a	+2÷+6
2.00m	2000	1.900	1.59	R134a/R290a	+2÷+6



Vitrina refrigerada desenvolvida para exposição e venda de vários tipos de produtos alimentares. Graças à sua grande flexibilidade é ideal para instalação em superfícies de venda de pequena e média dimensão.

Refrigerated display case designed for the exhibition and sale of various types of food products. Thanks to its great flexibility, it is ideal for installation on small and medium sales surfaces.

-Vitrina tipo Ilha.
 -Rodízios (dois com travão).
 -Isolamento em PU injectado in situ com 40 Kg/m³ sem CFC.
 -Descongelamento por resistência
 -Controlador digital de temperatura.
 -Evaporação automática das águas de descongelação
 -Refrigeração ventilada com gás R290a.
 -Temperatura de funcionamento : +4°C / +6°C

Os modelos foram concebido para funcionamento em condições de 25°C e 60% de HR

-Type Island display.
 -Castors (Two with brake).
 -Isolation using in situ CFC-Free injected PU at 40 Kg/m³.
 -Defrosting by resistance.
 -Digital temperature controller.
 -Automatic defrosted water evaporation system.
 -Forced air refrigeration with R290a gas.
 -Temperature range : +4°C / +6°C

The models were designed for operation under conditions of 25°C and 60% HR

