



Vitrina expositora refrigerada intermedia para chocolates DOCRILUC WB-6-6-C ideal para cualquier negocio!.

Es perfecta para bares, restaurantes, y tiendas de alimentación.

Condensación y evaporación ventilada, disponible en modelos snack de refrigeración y para modelos para chocolatería y bombonería.

Catálogo de vitrinas expositoras intermedias

Vitrina expositora refrigerada intermedia para chocolates DOCRILUC WB-6-6-C ideal para cualquier negocio!. Es perfecta para bares, restaurantes, y tiendas de alimentación que quieran exponer chocolates.

Condensación y evaporación ventilada, disponible en modelos snack de refrigeración y para modelos para chocolatería y bombonería.

Vitrina expositora refrigerada intermedia DOCRILUC WB-6-6-C presenta las siguientes características:

- Medidas exteriores: 600x730x1379mm

VITRINA EXPOSITORA REFRIGERADA para chocolates DOCRILUC WB-6-6-C



- Exposición: 0.54m²
- puerta trasera: 1
- Potencia frigorífica: 522W
- Consumo: 919W
- Refrigerante: R-449A

- Exterior fabricado en chapa de acero plastificada, lacada o inox
- Costados en ABS inyectado espesor 40 mm
- Interior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Cristal doble abatible
- Perfilera en aluminio anodizado
- Estantes de cristal regulables (en altura), con iluminación LED
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- Evaporador ventilado
- Descarche automático con evaporación automática
- Condensación ventilada
- Control electrónico de temperatura
- Clase climática 3 (25°C 60%HR)
- VV vitrina refrigerada para snack (+2°+8°)
- VVB vitrina refrigerada para chocolates (+14°+17°, 55% HR)
- Chasis en acero acabado epoxy
- Modelos preinstalación incorporan valvulería solenoide y expansión en R-449^a (gas ecológico), opción R- 134a
- **Mismo precio para modelos VV y VVB (modelos para bombonería y chocolatería)**
- **Elige el color que más te guste**



Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 600x730x1379mm