

SKU: SAMA250XL

Klimaitalia

Banco alimentare refrigerato per macelleria e salumi Modello SAMA250XL



Descrizione

Banco alimentare refrigerato per macelleria e salumi SAMA250XL

Il banco alimentare refrigerato SAMA250XL è una soluzione professionale di grandi dimensioni pensata per l'esposizione ordinata e la conservazione di carni fresche, salumi, latticini e specialità gastronomiche. Grazie alla sua ampia superficie espositiva e alla notevole capacità di stoccaggio, questo modello è indicato per macellerie, gastronomie e punti vendita con elevati volumi di prodotto.

La struttura esterna è realizzata in lamiera preverniciata con trattamento anticorrosione abbinata al vetro, una combinazione studiata per garantire robustezza, facilità di pulizia e una buona resa estetica. La superficie interna in acciaio inox AISI 304 assicura igiene e resistenza, caratteristiche fondamentali per l'uso professionale quotidiano.

Caratteristiche principali

Il modello SAMA250XL offre una cella di stoccaggio da 2440 litri, progettata per supportare un'elevata disponibilità di prodotto durante l'attività di vendita. La superficie espositiva di 2,25 m² consente di organizzare carni e salumi in modo chiaro e accessibile, migliorando l'efficienza operativa al banco.

La temperatura di esercizio è regolabile da 0 °C a +10 °C tramite termostato elettronico, permettendo una gestione precisa delle condizioni di conservazione. La classe climatica 3 rende il banco adatto a contesti commerciali standard, assicurando prestazioni stabili nel tempo.

L'isolamento termico con spessore di 60 mm contribuisce a limitare le dispersioni di freddo e a mantenere la temperatura interna costante. Il sistema di sbrinamento con resistenza elettrica semplifica la manutenzione e garantisce un funzionamento regolare anche in caso di utilizzo intensivo.

L'illuminazione della zona espositiva è affidata a 2 LED orizzontali, progettati per valorizzare i prodotti senza alterarne l'aspetto. Il banco utilizza gas refrigerante R290, abbinando buone prestazioni a un'attenzione all'efficienza energetica.

Specifiche tecniche

- Banco alimentare refrigerato per macelleria, salumi e gastronomia.
- Struttura esterna in lamiera preverniciata con trattamento anticorrosione e vetro.
- Superficie interna realizzata in acciaio inox AISI 304.
- Dimensioni esterne: 256 x 120 x 128 cm (L x P x H).
- Cella di stoccaggio con capacità di 2440 litri.
- Superficie espositiva pari a 2,25 m².
- Intervallo di temperatura regolabile da 0 °C a +10 °C.
- Classe climatica 3.
- Gestione della temperatura tramite termostato elettronico.
- Isolamento termico con spessore di 60 mm.
- Sbrinamento con resistenza elettrica.
- Illuminazione interna con 2 LED orizzontali.
- Alimentazione elettrica: 220-240 V.
- Frequenza: 50 Hz.
- Gas refrigerante: R290.
- Assorbimento elettrico: 1160 W.
- Classe energetica: E.
- Consumo energetico: 11,95 kWh/24h.

Vantaggi e utilizzo

Il banco alimentare refrigerato SAMA250XL è progettato per rispondere alle esigenze di macellerie e gastronomie con alti volumi di vendita, offrendo un'ampia superficie espositiva e una grande capacità di stoccaggio. La vasca interna in acciaio AISI 304, il controllo elettronico della temperatura e l'illuminazione LED rendono questo banco una soluzione affidabile e funzionale per l'esposizione professionale di carni e salumi. L'isolamento efficace, lo sbrinamento con resistenza elettrica e l'utilizzo del refrigerante R290 completano una vetrina pensata per un utilizzo intensivo e continuativo.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
-----------	--------

Attributo	Valore
Altezza (cm)	128
Cella di riserva	Con cella
Lunghezza (cm)	256
Profondità (cm)	120
Refrigerazione	Ventilata
Temperatura °C	0 / 10
Vetro	Dritto
Lunghezza	250 cm