

SKU: SAMA95L

Klimaitalia

Banco alimentare refrigerato per macelleria e salumi Modello SAMA95L



Descrizione

Banco alimentare refrigerato per macelleria e salumi SAMA95L

Il banco alimentare refrigerato SAMA95L è una soluzione professionale progettata per l'esposizione e la conservazione di carni fresche, salumi, latticini e specialità gastronomiche. Grazie alla sua struttura compatta ma capiente, si presta all'utilizzo in macellerie, gastronomie e punti vendita alimentari che necessitano di una vetrina affidabile e funzionale per il servizio al banco.

La superficie esterna è realizzata in lamiera preverniciata con trattamento anticorrosione e vetro, una combinazione che garantisce resistenza nel tempo e facilità di pulizia. L'interno della vasca è invece costruito in acciaio inox AISI 304, materiale particolarmente indicato per il contatto con gli alimenti e per l'uso professionale intensivo.

Caratteristiche principali

Il modello SAMA95L offre una cella di stoccaggio da 890 litri, pensata per supportare le esigenze operative quotidiane di un punto vendita. La superficie espositiva di 0,7 m² consente di disporre i prodotti in modo ordinato e ben visibile, facilitando il servizio e migliorando l'esperienza del cliente.

Il controllo della temperatura è affidato a un termostato elettronico, che permette una regolazione precisa all'interno di un intervallo compreso tra 0 °C e +10 °C, ideale per la conservazione di carni e salumi. La classe climatica 3 rende il banco adatto a contesti commerciali standard, garantendo prestazioni costanti.

L'isolamento termico con spessore di 60 mm contribuisce a mantenere stabile la temperatura interna e a ridurre le dispersioni. Lo sbrinamento avviene tramite resistenza elettrica, una soluzione che semplifica la manutenzione e assicura un funzionamento regolare nel tempo.

L'illuminazione è affidata a 2 LED orizzontali, progettati per valorizzare i prodotti esposti 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 in acciaio inox AISI 304.
- Dimensioni esterne: 100 x 100 x 128 cm (L x P x H).
- Cella di stoccaggio con capacità di 890 litri.
- Superficie espositiva pari a 0,7 m².
- Intervallo di temperatura regolabile da 0 °C a +10 °C.
- Classe climatica 3.
- Controllo della temperatura tramite termostato elettronico.
- Isolamento termico con spessore di 60 mm.
- Sbrinamento tramite resistenza elettrica.
- Illuminazione interna con 2 LED orizzontali.
- Alimentazione elettrica: 220-240 V.
- Frequenza: 50 Hz.
- Gas refrigerante: R290.
- Classe energetica: F.
- Assorbimento elettrico: 410 W.
- Consumo energetico: 5,95 kWh/24h.

Vantaggi e utilizzo

Il banco alimentare refrigerato SAMA95L è pensato per un utilizzo professionale quotidiano, offrendo una combinazione equilibrata tra capacità di stoccaggio, qualità dei materiali e facilità di gestione. La vasca interna in acciaio AISI 304, il controllo elettronico della temperatura e l'illuminazione LED rendono questo banco adatto all'esposizione ordinata di carni, salumi e prodotti gastronomici. L'isolamento efficace, lo sbrinamento con resistenza elettrica e l'utilizzo del refrigerante R290 completano una soluzione affidabile per macellerie e gastronomie che cercano funzionalità e solidità in un'unica attrezzatura.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	128

Attributo	Valore
Cella di riserva	Con cella
Lunghezza (cm)	100
Profondità (cm)	100
Refrigerazione	Ventilata
Temperatura °C	0 / 10
Vetro	Dritto
Lunghezza	100 cm