



CELLE DI REFRIGERAZIONE E/O STAGIONATURA (SOLO RAFFREDDAMENTO)

Minicelle prefabbricate di dimensioni contenute, realizzate con pannelli modulari tipo sandwich, di facile e rapido assemblaggio, con bloccaggio all'interno della cella mediante ganci ad eccentrico reversibili. Questo sistema di aggancio consente, qualora richiesto, di smontare e rimontare la cella in un altro posto. Isolamento in poliuretano espanso autoestinguente, iniettato tra i supporti ad una densità media di 40 Kg/m³.

Può essere fornito con o senza pavimento.

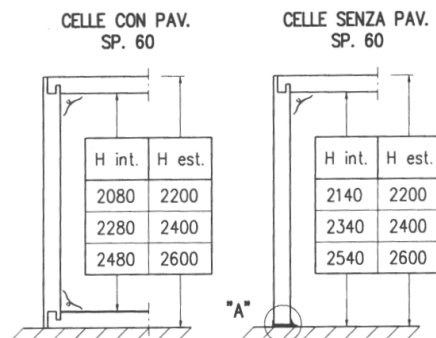
- Spessore dei pannelli mm 60.
- Elementi di parete e soffitto rivestiti in vetroresina bianca liscia alimentare ed autoestinguente, particolarmente consigliata per la conservazione di prodotti a natura aggressiva quali formaggi, prodotti ittici e carni fresche;
- Altezze esterne disponibili: mm 2400 standard (2200 o 2600 a richiesta)
- Pavimento con piano di calpestio antisdrucciolo a norme antinfortunistiche, realizzato in vetroresina alimentare bianca (o in inox Aisi 304), disponibile per diverse portate.
- Speciale struttura a vasca con angoli interni arrotondati a norme sanitarie, nelle unioni pareti/pavimento e pareti/soffitto.
- Porta a battuta tipo girevole verso l'esterno, montata su pannello vano porta, completa di maniglia con sblocco interno di sicurezza e chiusura a chiave. Luce netta mm 700x1970h.
- Gruppo frigo monoblocco ventilato a parete (o a soffitto) o in alternativa gruppo split con evaporatore statico.
- Opzioni: gruppo frigo silenziato e/o tropicalizzato, misuratore di umidità (con o senza controllo), centralina di controllo stagionatura, ecc...



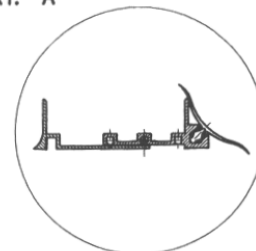
Dimensioni standard

Larghezza x Profondità: da 1.365 x 1.365 mm ... fino a 3.510 x 5.070 mm (a passi di 195 mm)

Altezza:



PART. "A"



L'Azienda si riserva il diritto di modificare i dati tecnici e le caratteristiche anche senza preavviso.