

PROVENCE



Com o seu ar futurista, a nova versão da vitrine de peixe o nosso modelo PROVENCE é o símbolo da nossa evolução em design. Inteiramente em aço inoxidável representa a perfeição na apresentação e na conservação de peixe fresco.

With its futuristic air, the new version of the fish case our PROVENCE model is the symbol of our design evolution. Entirely made of stainless steel represents the perfect presentation and preservation of fresh fish.

- Concebida para uso com camada de gelo;
- Refrigeração estática com mesa fria;
- Descongelamento automática e programável
- Microprocessador electrónico programável com indicação de temperatura;
- Vidros Curvos / vidros self-service;
- Pés niveladores;
- Esgoto de grande dimensão para lavagem fácil;
- Estrutura e interior em aço Inox AISI 304;
- Isolamento em poliuretano injectado "In Situ" - sem CFC;
- Evaporador tratado;
- Temperatura de funcionamento : 0 / +3°C;
- Refrigerante R134a, R290a;

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

- Display counter recommended with crushed ice for fresh fish;
- Static refrigeration with cold table;
- Automatic defrosting;
- Fully automatic operation with temperature controller;
- Curved glass / low glass;
- Adjustable feet;
- Drain fitted for easy cleaning;
- AISI 304 stainless steel structure and interior
- Coated evaporator;
- Isolation "In Situ" - 100% CFC free;
- Temperature range : +0 / +3°C;
- Refrigerant : R134a, R290a;

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



MINI MERCADO
MINI MARKET



PEIXARIA
FISH MARKET



RESTAURANTE
RESTAURANT

DADOS TÉCNICOS / TECHNICAL DATA

PROVENCE	T [mm]	[mm]	[m ²]	❄	°C (3M1)
1.50m	1.510	1400	1.12	R134a/R290a	0÷+3
1.90m	1910	1800	1.44	R134a/R290a	0÷+3
2.50m	2510	2400	1.92	R134a/R290a	0÷+3
2.90m	2910	2800	2.24	R134a/R290a	0÷+3

