



Meat



TECHNICAL SPECIFICATIONS | SPECIFICHE TECNICHE

	Capacity Capacità	600 lt
	Climatic Class Classe Climatica	3 - (+25°C / 60 RH)
	Operating Temperature Temperatura di esercizio	-2°C ~ +10°C
	Test Temperature Temperatura di test	-2°C ~ +10°C
	Refrigerant Refrigerante	R290
	Input Power Assorbimento	322 W
	Noise Level Rumorosità	52 dB(A)
	Net Weight Peso Netto	171 Kg
	External Dimensions* Dimensioni Esterne*	900x650x1900 mm
	Internal Dimensions* Dimensioni Interne*	800x550x1200 mm

MV 604B

GENERAL FEATURES CARATTERISTICHE GENERALI

	600 Lt. Panoramic meat aging (Black Color) Frollatore per carne panoramica da 600 Lt. (Colore Nero)	≡
	Flat glass with black screen printing Vetro panoramico con serigrafia nera	≡
	Front panel made of black coated steel Pannello frontale in acciaio verniciato nero	≡
	Ventilated Cooling Refrigerazione Ventilata	≡
	Triple safety tempered glass with Low-e (Low emissivity glasses) and Argon gas Triplo vetro temperato di sicurezza con Low-e e gas Argon	≡
	Hot gas defrost system Sbrinamento a gas caldo	≡
	Condensed water evaporating system with hot gas Sistema di evaporazione dell'acqua di condensa tramite gas caldo	≡
	Evaporator with anti-corrosion treatment Evaporatore con copertura anti-corrosione	≡
	Digital thermostat with "High temperature" alarm Termostato digitale con allarme di "Alta temperatura"	≡
	Digital control with Wi-Fi function Controllore digitale con funzioni Wi-Fi	≡
	Adjustable humidity at the percentage point (settable from 50%-80%) Umidità regolabile al punto percentuale (impostabile dal 50%-80%)	≡
	Germicidal UVC lamp Lampada germicida UVC	≡
	Reversible door on request only (No self closing)	≡
	Interior LED light (Pink color) Luce interna LED (Colore rosa)	≡
	Adjustable stainless steel brushed shelves (N.2 Pcs) + N.1 Hanging bar Ripiani regolabili in acciaio satinato (N.2 Pcs) + 1 gancera portasalumi	≡
	N.4 swivel castor N.4 ruote pivotanti di serie	≡

TRANSPORT DATA | DATI TRASPORTO

	Gross Weight Peso Lordo	206 Kg
	Packaging * Imballo *	950x700x2080 mm
	20/40 20/40	14/30
	40HQ 40HQ	30