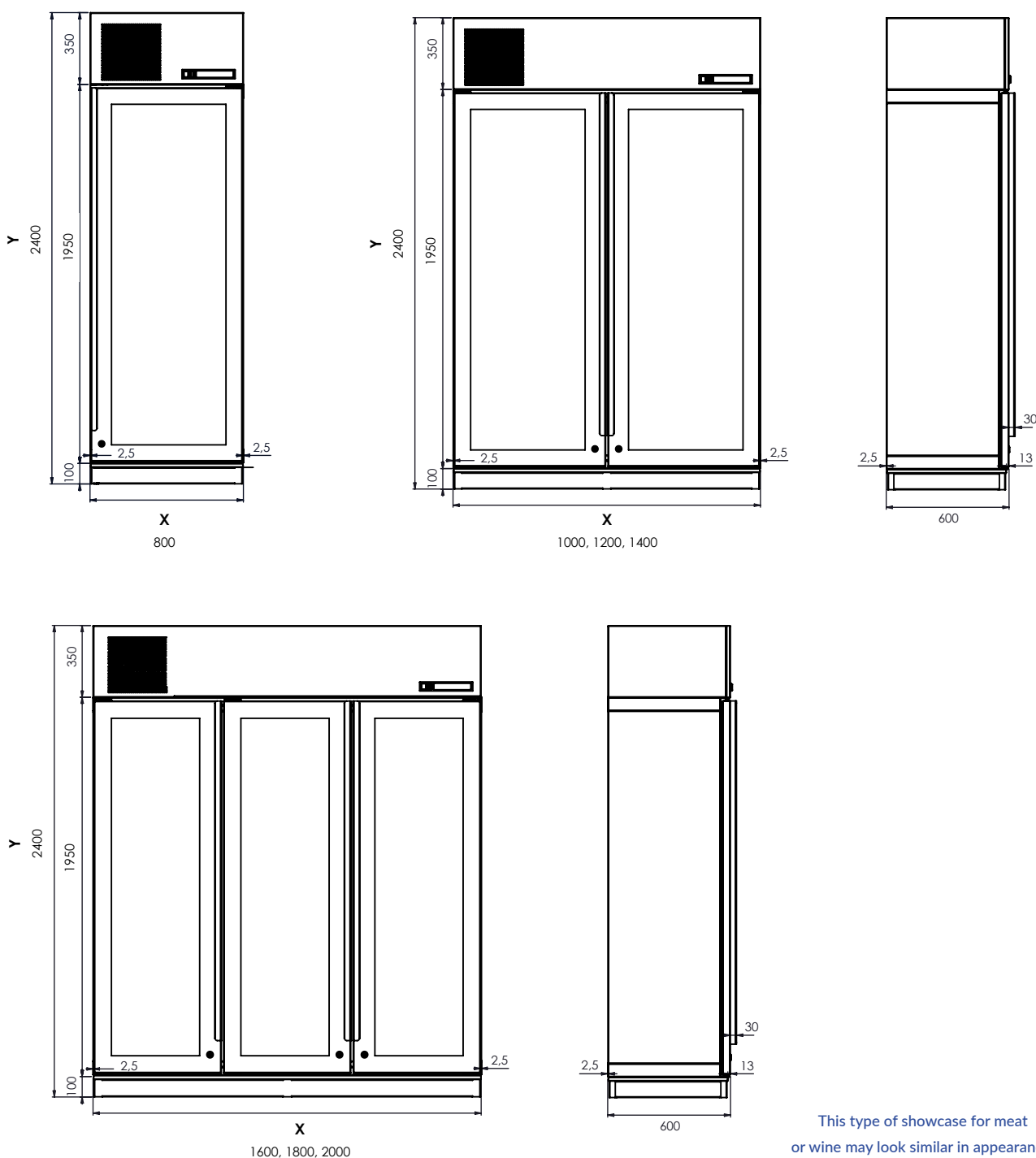


About

Free-standing meat showcase creates ideal conditions for professional meat maturation, maintaining constant humidity of 80–85% to ensure proper aging without volume loss. Designed for butcher shops, gourmet restaurants, and meat presentations. Variants with two temperature section. The glass door preserving a great visibility to product and making it more attractive thanks to LED lighting. Super glossy

stainless steel inside and brushed stainless steel outside. The showcase is available with different types of shelves. Thanks to the right setting of temperature and humidity, features of goods will be unchanged at the ideal conditions. Lockable or non-lockable version. Made from stainless steel material, so it is easy to clean and guarantees a long term service life.

Technical drawing



This type of showcase for meat or wine may look similar in appearance, but they differ in internal layout (shelves) and characteristics (cooling performance).

Illustrative pictures



Specification list

	800	1000	1200	1400
Outside dimension:				
Width (x) [mm]	800	1000	1200	1400
Depth (y) [mm]	600			
Height (z) [mm]	2400			
Temperature	+1°C ~ +5°C			
Cooling medium	R290			
Refr. capacity (evap. @ -10°C)	0,8kW	1kW	1,2kW	1,3kW
Voltage	1, N, PE ~ 230V, 50Hz			
Power input	0,85kW	0,9kW	0,9kW	1,06kW
Current draw	4,7A	3,4A	3,4A	4,8A
Central cooled Power input / Current draw	~ 0,06kW / ~ 1A			

	1600	1800	2000
Outside dimension:			
Width (x) [mm]	1600	1800	2000
Depth (y) [mm]	600		
Height (z) [mm]	2400		
Temperature	+1°C ~ +5°C		
Cooling medium	R290		
Refr. capacity (evap. @ -10°C)	1,4kW	1,6kW	1,8kW
Voltage	1, N, PE ~ 230V, 50Hz		
Power input	1,06kW	1,2kW	1,4kW
Current draw	4,8A	5,6A	6A
Central cooled Power input / Current draw	~ 0,06kW / ~ 1A		

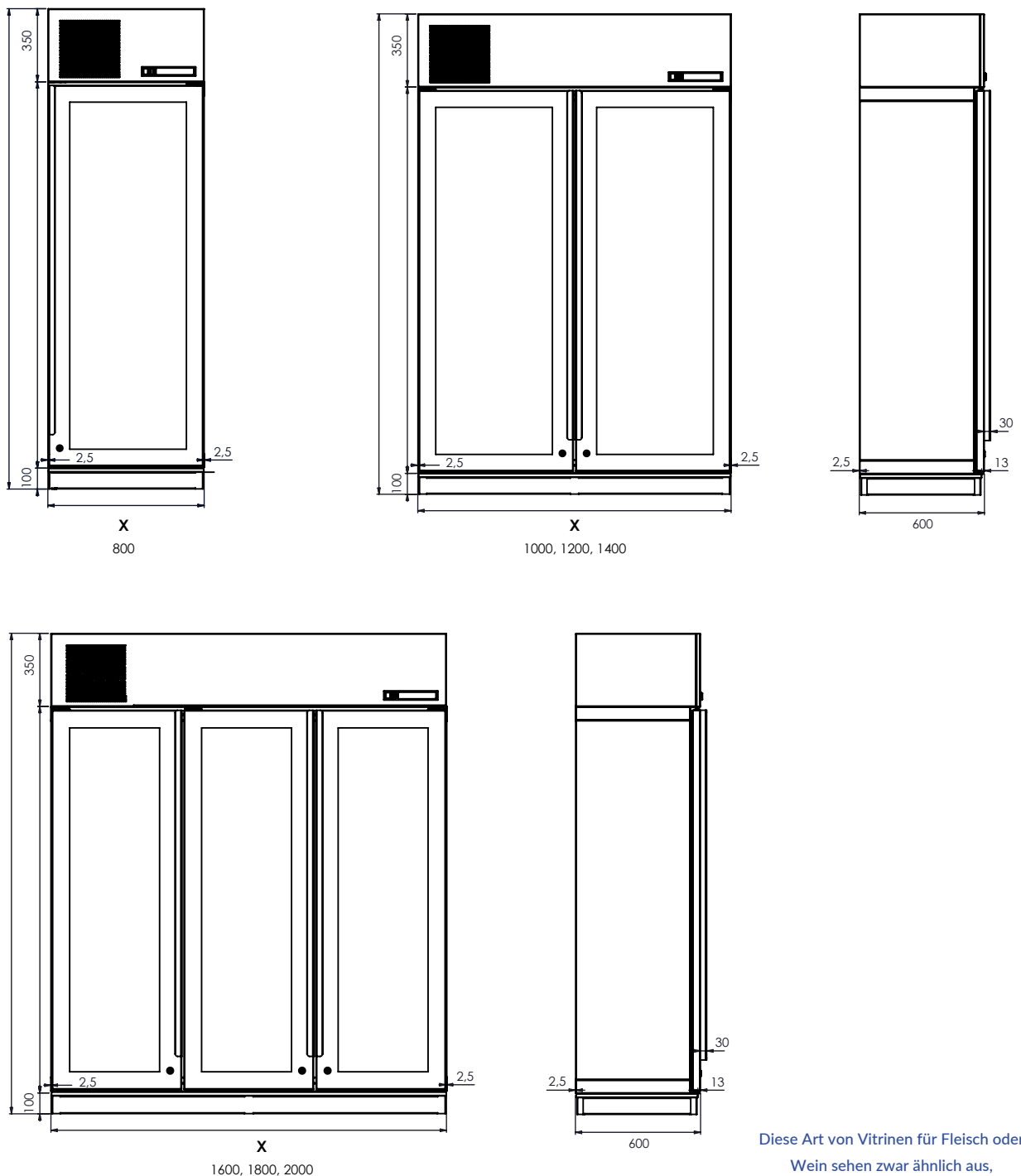
For a specific configuration, please contact us.
 * The evaporation tub is not included as a standard part of the product;
 it must be specified when placing the order.

Über Produkt

Die freistehende Fleischvitrine schafft ideale Bedingungen für die professionelle Fleischreifung. Sie hält eine konstante Luftfeuchtigkeit von 80–85 % aufrecht, um eine optimale Reifung ohne Volumenverlust zu gewährleisten. Geeignet für Metzgereien, Gourmetrestaurants und hochwertige Fleischpräsentationen. Erhältlich mit zwei getrennten Temperaturzonen. Die Glastür sorgt für eine hervorragende Sicht auf das Produkt und steigert dessen

Attraktivität durch LED-Beleuchtung. Innen aus hochglanzpoliertem Edelstahl, außen gebürsteter Edelstahl. Die Vitrine ist mit verschiedenen Regaltypen erhältlich. Dank präziser Einstellung von Temperatur und Luftfeuchtigkeit bleiben Qualität und Eigenschaften der Produkte unter idealen Bedingungen erhalten. Optional in abschließbarer oder nicht abschließbarer Ausführung.

Technische Zeichnung



Diese Art von Vitrinen für Fleisch oder Wein sehen zwar ähnlich aus, unterscheiden sich jedoch in der Innenaufteilung (Regale) und den Eigenschaften (Kühlleistung).

Anschauliche Bilder



Spezifikationsliste

	800	1000	1200	1400
Außenmaß:				
Breite (x) [mm]	800	1000	1200	1400
Tiefe (y) [mm]	600			
Höhe (z) [mm]	2400			
Temperatur	+1°C ~ +5°C			
Kältemittel	R290			
Kühlkapazität bei (-10°C)	0,8kW	1kW	1,2kW	1,3kW
Stromspannung	1, N, PE ~ 230V, 50Hz			
Leistungsaufnahme	0,85kW	0,9kW	0,9kW	1,06kW
Stromaufnahme	4,7A	3,4A	3,4A	4,8A
Zentrale Kühlung Leistungsaufnahme / Stromaufnahme	~ 0,06kW / ~ 1A			

	1600	1800	2000
Außenmaß:			
Breite (x) [mm]	1600	1800	2000
Tiefe (y) [mm]	600		
Höhe (z) [mm]	2400		
Temperatur	+1°C ~ +5°C		
Kältemittel	R290		
Kühlkapazität bei (-10°C)	1,4kW	1,6kW	1,8kW
Stromspannung	1, N, PE ~ 230V, 50Hz		
Leistungsaufnahme	1,06kW	1,2kW	1,4kW
Stromaufnahme	4,8A	5,6A	6A
Zentrale Kühlung Leistungsaufnahme / Stromaufnahme	~ 0,06kW / ~ 1A		

* Die Verdunstungswanne ist nicht im Standardlieferumfang enthalten und muss bei der Bestellung angegeben werden.