





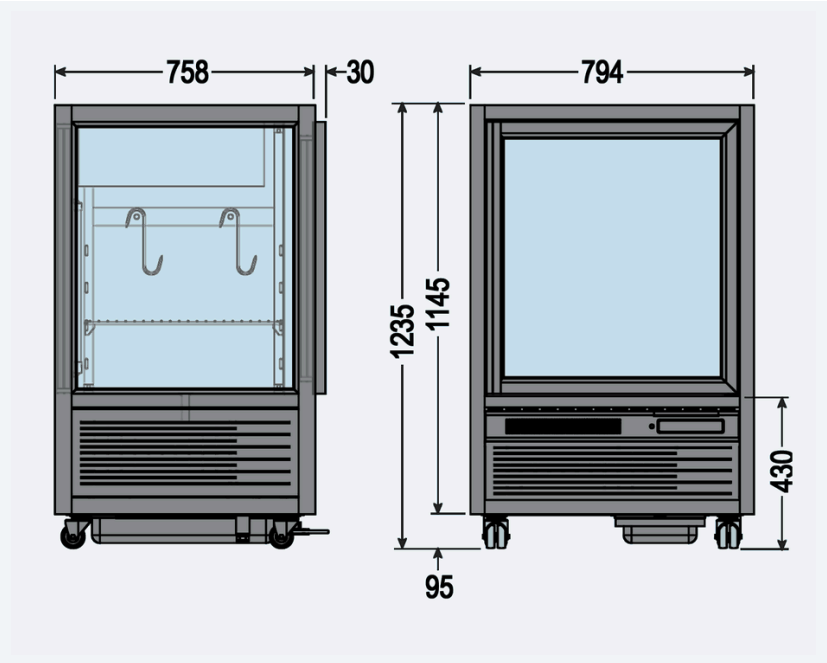
MEAT

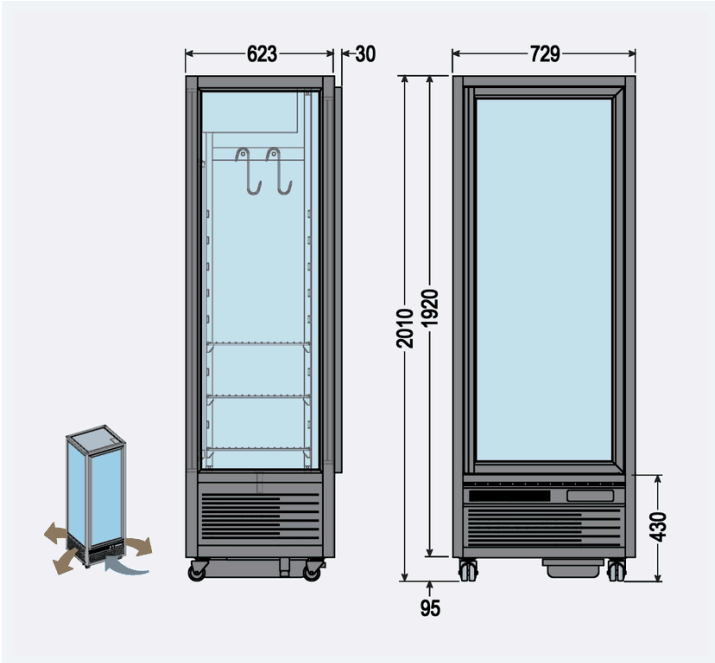
De 275 à 1 150 litres

4 modèles | 275 à 1 150 L | +1 à +5 °C | Argent de série

Quatre modèles pour exposer la viande fraîche, jusqu'à la grande vitrine de 1 150 litres. La version à poser a sa propre fiche : MEAT 60.

La MEAT présente la viande fraîche sur grilles inox réglables en hauteur, avec barres et crochets de série. Triple vitrage à double chambre, encadré et scellé sur chaque côté, froid statique à +1 / +5 °C, centrale tactile. Quatre modèles : MEAT 276, 302, 552 et 1152. La température de couleur des LED se règle : 3 000 K ou 6 500 K.











MEAT

De 275 à 1 150 litres

4 modèles | **275 à 1 150 L** | **+1 à +5 °C** | **Argent de série**

Quatre modèles pour exposer la viande fraîche, jusqu'à la grande vitrine de 1 150 litres. La version à poser a sa propre fiche : MEAT 60.

La MEAT présente la viande fraîche sur grilles inox réglables en hauteur, avec barres et crochets de série. Triple vitrage à double chambre, encadré et scellé sur chaque côté, froid statique à +1 / +5 °C, centrale tactile. Quatre modèles : MEAT 276, 302, 552 et 1152. La température de couleur des LED se règle : 3 000 K ou 6 500 K.

ÉQUIPEMENTS DE SÉRIE

- Gaz R290, centrale à écran tactile
- Châssis entièrement en aluminium argent
- Triple vitrage, double chambre, scellé sur chaque côté
- Poignée inox sur toute la longueur de la porte
- Grilles de ventilation inox
- Roulettes inox pivotantes à 360° (2 avec frein)
- Grilles inox réglables en hauteur + barres et crochets (2 barres à 5 crochets ; 4 barres à 10 sur la 1152)

AMBIANCE MAX.
30 °C / 55 % HR

Classe climatique : ambiance maximale supportée. Alimentation 230 V monophasé, 50 Hz. Tableau technique page suivante.

MEAT · tableau technique

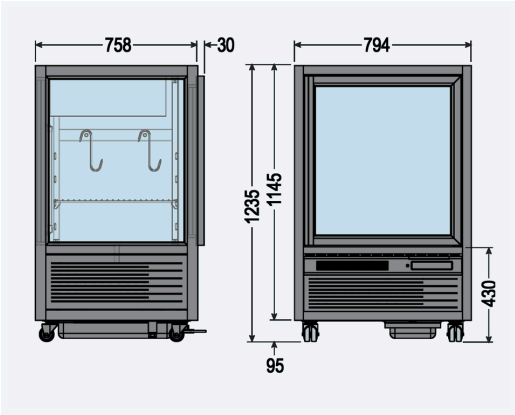
De 275 à 1 150 litres

Modèle	Température (°C)	Capacité (L)	L × P × H (mm)	Poids net (kg)	Aménagement	Puissance (W)	Humidité (%)	Froid	Gaz
MEAT 276	+1 / +5	275	794 × 758 × 1 235	127	1 grille inox 555 × 650 mm	400	75	statique	R290
MEAT 302	+1 / +5	400	729 × 623 × 2 010	171	3 grilles inox 572 × 402 mm	400	75	statique	R290
MEAT 552	+1 / +5	550	794 × 758 × 2 010	204	3 grilles inox 555 × 650 mm	450	75	statique	R290
MEAT 1152	+1 / +5	1 150	1 540 × 758 × 2 010	315	6 grilles inox 555 × 650 mm	610	75	statique	R290

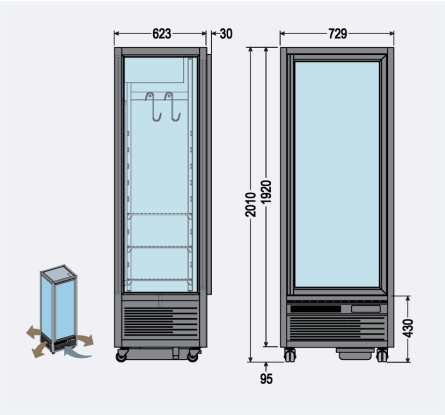
Froid statique, +1 / +5 °C. Aménagement de série : MEAT 276 : 1 grille 555 × 650 mm + 2 barres à 5 crochets · MEAT 302 : 3 grilles 572 × 402 mm + 2 barres à 5 crochets · MEAT 552 : 3 grilles 555 × 650 mm + 2 barres à 5 crochets · MEAT 1152 : 6 grilles 555 × 650 mm + 4 barres à 10 crochets. Ambiance max. 30 °C et 55 % HR.

OPTIONS ET ACCESSOIRES

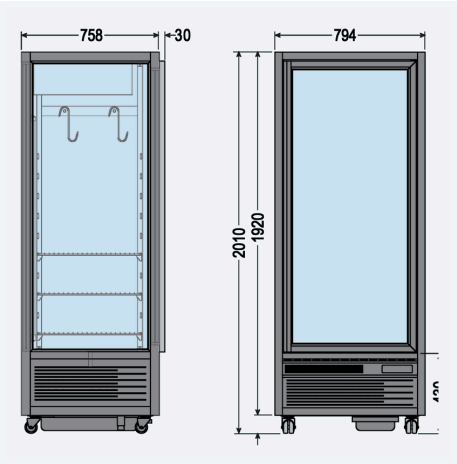
- Coloris : argent de série ; noir, bronze ou RAL en option
- Kit LED rose pour boucherie, potentiomètre LED
- Condenseur à eau
- Vitrage pour installation en altitude



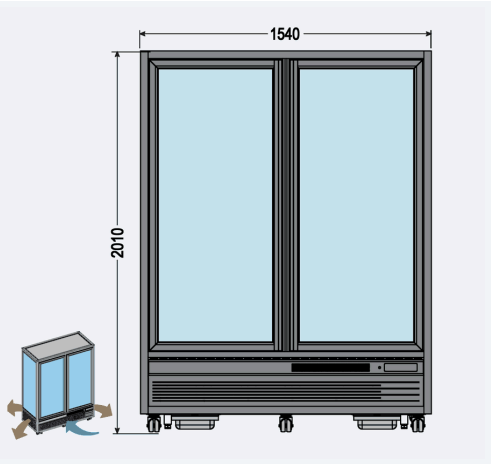
Meat 276



Meat 302



Meat 552



Meat 1152

Meat 276, 302, 552 et 1152 : vue de face et coupe latérale, cotes en mm. Cotes en millimètres.