

MVP Carnes

_Espositor para Atendimento de Carnes

_Full Plug-in, Semi Plug-in e Sistema Remoto

Projetado para deliciosa apresentação de carne

O MVP Carnes foi especialmente desenvolvida para apresentar diversas carnes aos seus clientes. Com uma excelente área total de exposição e cabeceiras panorâmica, os clientes podem ver perfeitamente seus deliciosos produtos.



PROPAGANDA VISUAL

Quatro lados de vidro garantem uma área total de exibição otimizada e máxima atenção aos seus produtos. A brilhante iluminação LED em vermelho deixa sua carne ainda mais saborosa. A tendal integrado permite também pendure carne e apresente-a bem aos seus clientes.



SISTEMA LIVRE DE MANUNTEÇÃO

O calor rejeitado pela unidade é reaproveitado para evaporar a água gerada no processo de degelo do evaporador. Este design elimina a necessidade de um sistema de drenagem e torna-o especialmente fácil de manusear.



MEIO AMBIENTE E CLIMA

As unidades de MVP Carnes são completamente isentas de CFC e HFC e utilizam o inofensivo, ecológico e natural refrigerante Propano (R290). Isso faz dele um produto ecologicamente amigável. R290 tem o menor potencial de aquecimento global (GWP) do mercado.



EXCELÊNCIA OPERACIONAL

Os compressores são controlados por um programa desenvolvido pela AHT garantindo o funcionamento na frequência máxima de eficiência, o estrito cumprimento das temperaturas definidas pelos órgãos de segurança alimentar e um eficaz degelo automático.

MARCA INDIVIDUAL

O MVP Carnes pode ser adaptado individualmente ao design da loja. Sob consulta uma ampla gama de cores permite a melhor integração possível.



FAIXAS DE TEMPERATURA

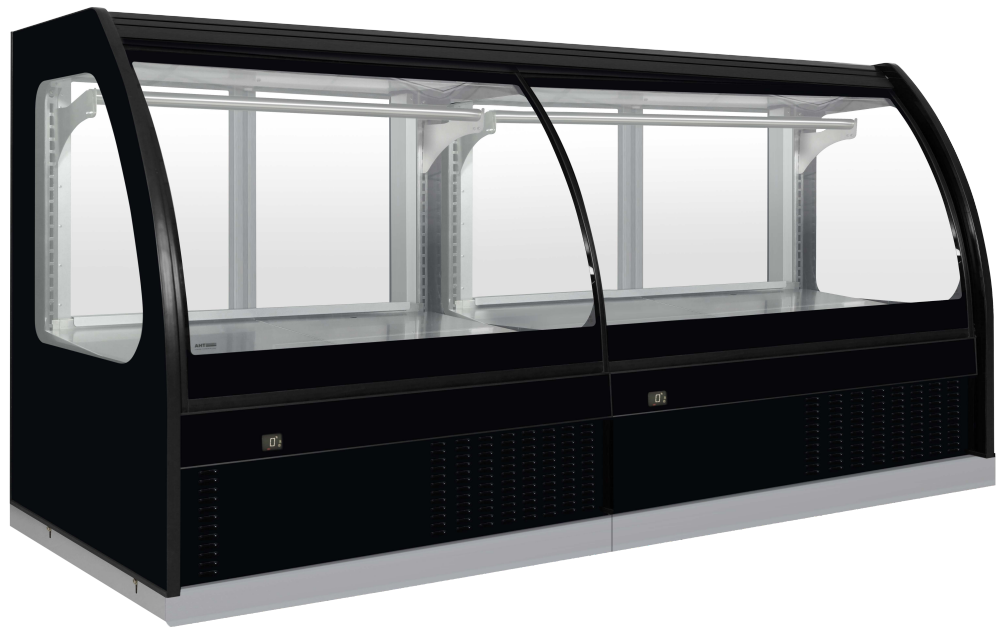
3M1

Carnes Resfriadas

-1°C a +5°C



MVP Meat Individual



MVP Meat Duplo

CONFIGURAÇÕES

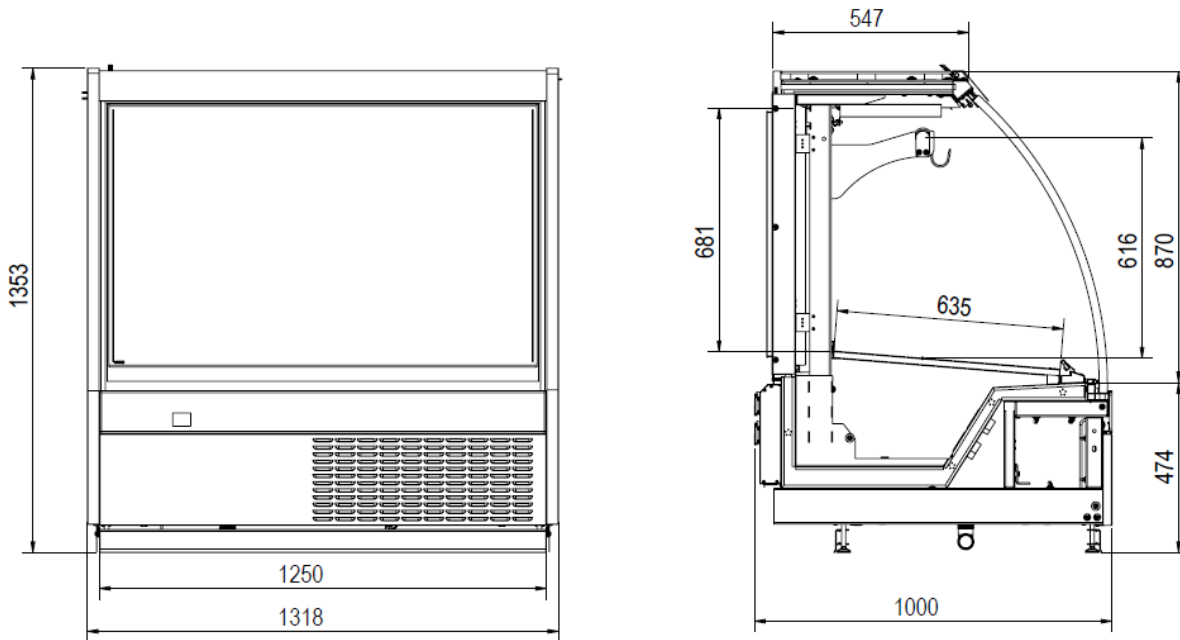
Individual



Geminado



MVP Carnes



DIMENSÕES

MVP Carnes		Medidas do módulo	
Comprimento, exterior / interior	mm	1.318 / 1.250	
Profundidade, exterior / interior	mm	1.000 / 635	
Altura, exterior / interior	mm	1.344 / 681	
Profundidade da Base	mm	635	