

WITHOUT FLOOR / SENZA PAVIMENTO

HEIGHT/ALTEZZA	EXTERNAL / ESTERNO	2290 mm	2490mm
	INTERNAL / INTERNO	2220 mm	2420 mm
LENGHT / LARGHEZZA	From 1300 mm to 3500 mm		
DEPTH / PROFONDITÀ	From 1500 mm to 5300 mm		

WITH FLOOR / CON PAVIMENTO

HEIGHT/ALTEZZA	EXTERNAL / ESTERNO	2360 mm	2560 mm
	INTERNAL / INTERNO	2220 mm	2420 mm
LENGHT / LARGHEZZA	From 1300 mm to 3500 mm		
DEPTH / PROFONDITÀ	From 1500 mm to 5300 mm		

DIMENSIONS & CAPACITY:

from 3,5 cubic meters to 30 cubic meters

DIMENSIONI & CAPACITÀ:

da 3,5 metri cubi a 30 metri cubi

NET DOOR PASSAGE:

800 L x 1900 H mm

PASSAGGIO NETTO PORTA:

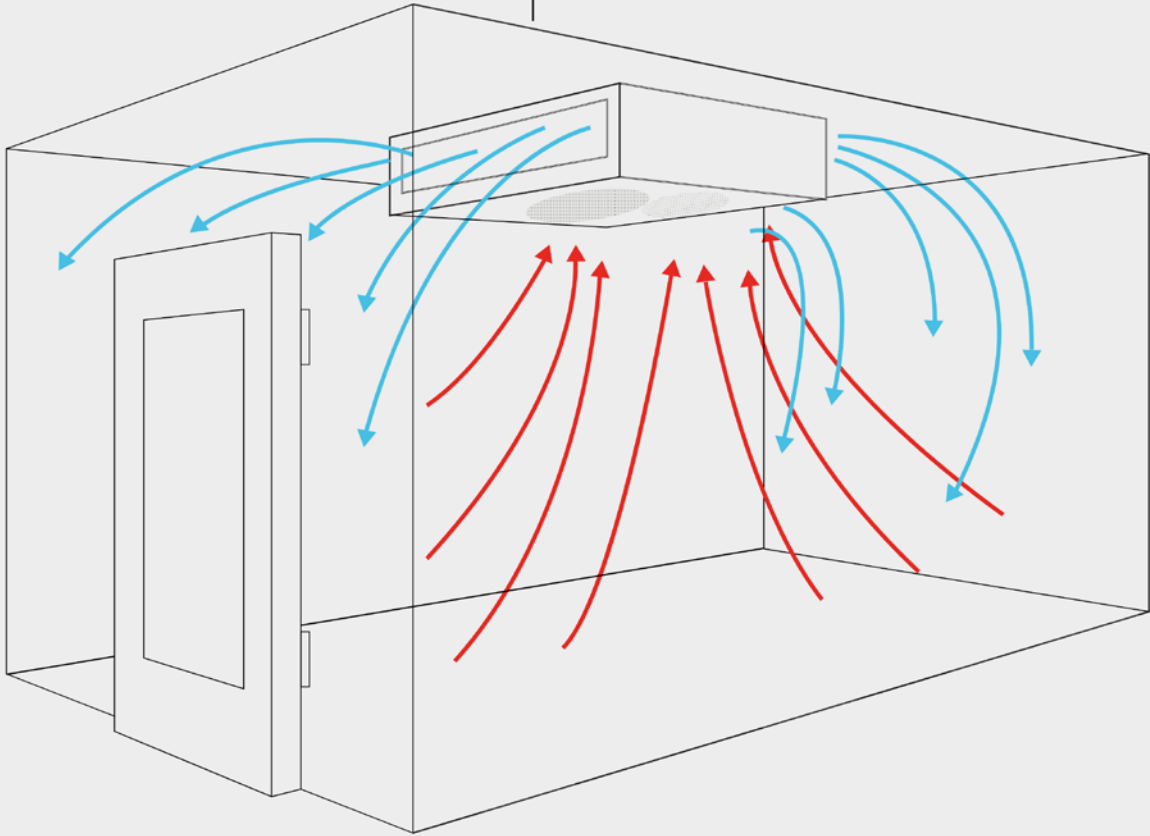
800 L x 1900 H mm

Ventilation system

An accurate ventilation system allows a homogeneous treatment of products inside the cold room.

Sistema di ventilazione

Accurato sistema di ventilazione per un omogeneo trattamento del prodotto all'interno della cella.



all in one cold room

CURING & RIPENING

Charcuterie / Cheese

STAGIONATURA & AFFINAMENTO

Salumi/ Formaggi

GENERAL FEATURES CARATTERISTICHE GENERALI

Temperature - Temperatura
0/ +30 °C

Humidity - Umidità
40%- 95%

Ventilation - Ventilazione
HIGH / LOW
ALTA / BASSA

Refrigerant - Refrigerante
R290 / R452A



STANDARD EQUIPMENT

Cold room is delivered with disassembled panels on pallet. Remote condensing unit and evaporator are delivered already tested without refrigerant but with nitrogen pressure (maximum distance for the connection 15 Mt.)

FORNITURA STANDARD

La cella viene consegnata smontata a pannelli su pallet. L'unità condensatrice remota e l'evaporatore vengono forniti già collaudati senza refrigerante ma in pressione d'azoto (distanza massima per il collegamento 15 Mt.)