

SAMBA

PRODUCT OVERVIEW

SAMBA è il nuovo Plug-in a marchio Costan specializzato nella conservazione della Carne. Le speciali temperature controllate forniscono un ottimo ambiente per la Carne, l'alto grado di trasparenza e i ripiani inclinabili permettono una migliore esposizione dei prodotti.

Efficiente, ecosostenibile e personalizzabile, **SAMBA** è la giusta scelta anche in configurazione ad isola per il reparto Carni del tuo punto vendita.



Caratteristiche Principali

- Adatto per conservazione di Carne e Pollo 
- Porte scorrevoli con separatore trasparente
- Canalizzabile, con disponibile il mobile di testa
- Luci LED 
- Ventole ad alta efficienza 
- Refrigerante Naturale: Propano (R290) 
- Controllore elettronico
- Prestazioni: 3S (-1°C / +2°C)
- Sbrinamento a fermata semplice 