# VITRINAS HELADO / PASTELERIA

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

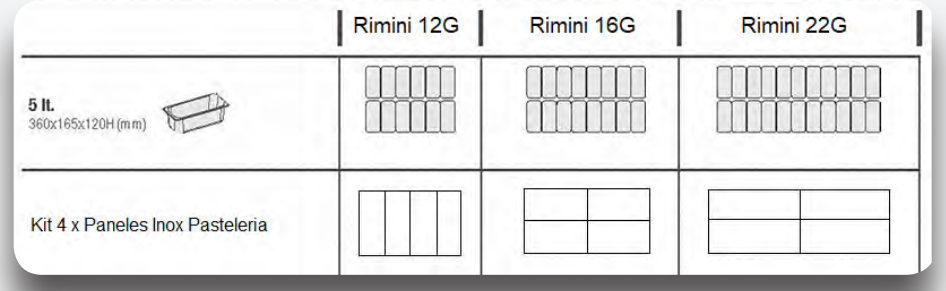
| Modelo | | RIMINI 12 G | RIMINI 16 G | RIMINI 22 G |
|---|---|---|---|---|
| Ancho | mm | 1.206 | 1.506 | 2.006 |
| Fondo | mm | 963 | 963 | 963 |
| Alto | mm | 1.287 | 1.287 | 1.287 |
| **Capacidad cubetas 5 Lts. (Doble Nivel) (*)** | **Nº** | **12+12** | **16+16** | **22+22** |
| Luz | tipo | Led | Led | led |
| Rango Temperatura | º C | -25 / +10 | -25 / +10 | -25 / +10 |
| Termostato/Termómetro | Tipo | Digital | Digital | Digital |
| Refrigeración | Tipo | Ventilada | Ventilada | Ventilada |
| Descarche | Tipo | Automático Gas | Automático Gas | Automático Gas |
| Compresor | Nº/Tipo | 2 - Hermético | 2- Hermético | 2 - Hermético |
| Refrigerante | Gas | R290 | R290 | R290 |
| Alimentación | Ph/Volts/Hz | 2 x 230 / 50 | 2 x 230 / 50 | 2 x 230 / 50 |
| Potencia | W | 1160 | 1350 | 1500 |
| Clase Energetica | Tipo | D | D | D |
| Clase Climatica | Tipo | 4 ( 30°C, 55% RH ) G3 | 4 ( 30°C, 55% RH ) G3 | 4 ( 30°C, 55% RH ) G3 |

## Accesorios

- Kit Lavaporcionador RM/CR (8998019F)
- Kit 4 x paneles inox pasteleria RM12
- Kit 4 x paneles inox pasteleria RM16
- Kit 4 x paneles inox pasteleria RM22
- Consola pasteleria RM12
- Consola pasteleria RM16
- Consola pasteleria RM22
- Cubeta inox 5 Lts. (360x165x120) (*)
- Cubeta policarbonato 5 Lts. (360x165x120) (*)



Doble nivel cubetas 5L
bajo la exposición.






Lavaporcionador.



NOVEDAD

Hosteleria10.com

FRAMEC



Mod. RIMINI 22 G

Mod. RIMINI 16 PASTRY

## RIMINI G (Dual temperatura)

Vitrinas helado/pastelería profesional con función doble temperatura. Puede trabajar como vitrina de helado o como vitrina pastelera. Visibilidad total del producto desde todos los lados, de diseño elegante y moderno. Destinada para crear ambientes extraordinarios únicos para cada heladería y pastelería.

- Estructura superior con vidrio laminado y calefactado.
- Vidrio superior con apertura hacia arriba para facilitar la limpieza.
- Tapas correderas de plexiglás en el lado de servicio.
- Iluminación LED.
- Panel de mandos electrónico con visualizador de fácil uso.
- Función doble temperatura (helados) o (pasteles).
- Rango de temperatura: -25ºC /+10ºC
- Refrigeración ventilada
- Descarche automático con gas caliente por inversión de ciclo.
- Con 4 ruedas pivotantes (2 con freno) y pies regulables en altura.
- Acabado exterior chapa color gris antracita
- Equipados con grupos frigoríficos muy eficientes, obteniendo un gran ahorro energético.
- Gran capacidad de carga y posibilidad de albergar un segundo nivel de cubetas 5L bajo la exposición.
- Las vitrinas se pueden suministrar con lavaporcionador opcional, kit pastelero compuesto de cuatro paneles inox, consola pastelería, etc. Ver accesorios.
- Clase climática 4 (30°C, 55% RH) G3






Apertura superior, facilidad limpieza.