

# Milos 2.0 PG



Banco tradizionale servito, a temperatura positiva, adatto all'esposizione e vendita di carni, salumi, latticini e gastronomia. La gamma di banchi tradizionali Milos 2.0 PG con gruppo incorporato, funzionante a gas propano R290, è una soluzione "plug and play" particolarmente indicata per le superfici di vendita medio piccole o dove non è possibile installare una centrale refrigerante.

Milos 2.0 PG offre un ingombro minimo a terra, grazie alle dimensioni estremamente compatte, ma allo stesso tempo ampia superficie espositiva e visibilità ai prodotti. Il banco è inoltre dotato di cellette posteriori refrigerate.

Milos 2.0 PG è disponibile anche nella versione a libero servizio MILOS 2.0 PG LS.

**Classe climatica 3M1 - 3M2**

## Categorie merceologiche



## Temperatura di esercizio (°C)

0 / +2 +3 / +5

## Classe energetica



Classe energetica riferita ad una specifica configurazione del banco, che può variare sensibilmente per una diversa configurazione.

Altezza	1180			
Lunghezza	1250	1562	1875	2500
Profondità	850			
Refrigerante	R290			

La profondità indicata in tabella si riferisce alla dimensione del piano espositivo