

Milos 2.0 PG LS



Banco tradizionale, a temperatura positiva, adatto all’esposizione e vendita a libero servizio di prodotti preconfezionati quali 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 nelle versione servita MILOS 2.0 PG.

CLASSE CLIMATICA: 3M1 - 3M2

CLASSE ENERGETICA



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

TEMPERATURA DI ESERCIZIO (°C)

0 / +2

+3 / +5

Altezza	890			
Lunghezza	1250	1562	1875	2500
Profondità	850			
Refrigerante	R290			

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