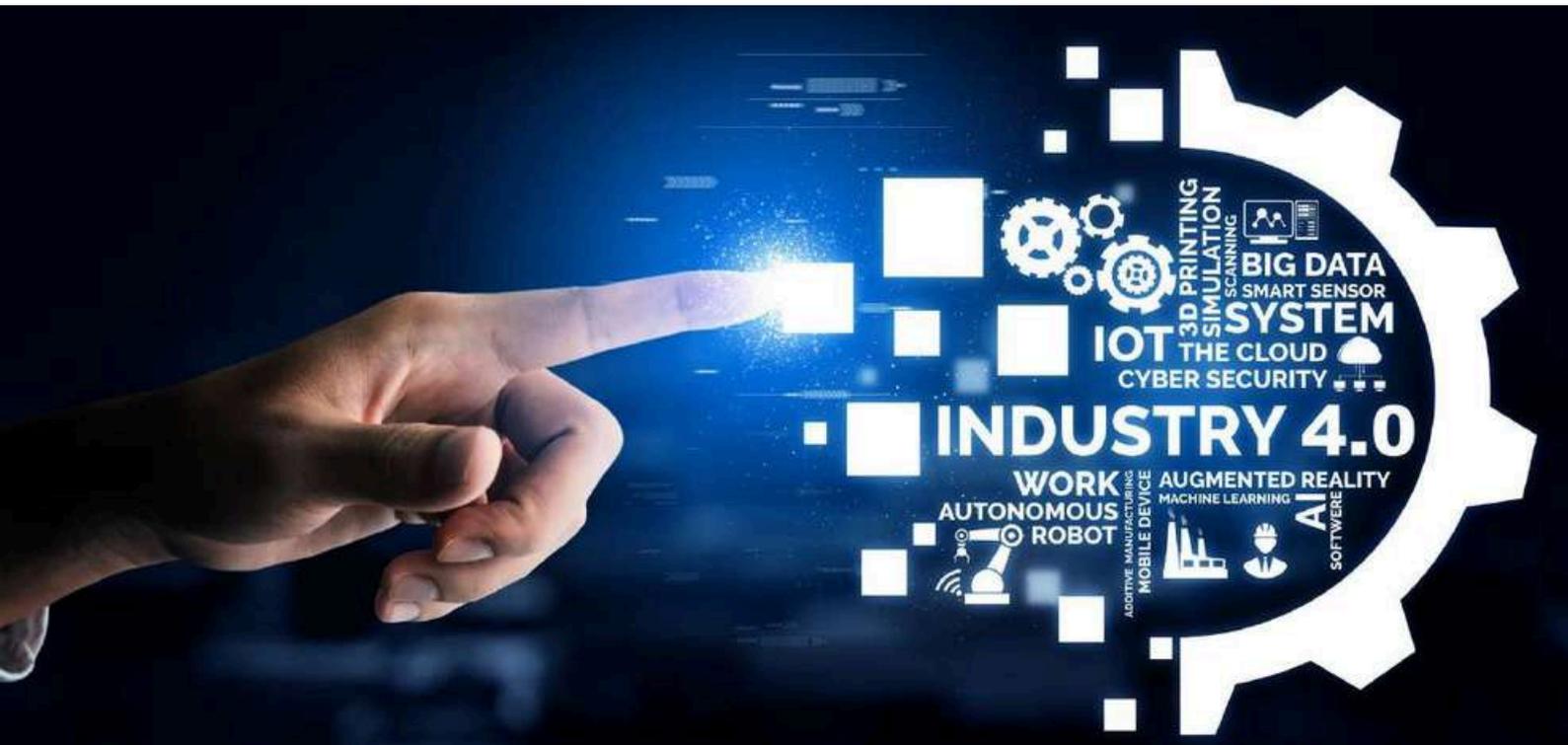


# VETRINE FROLLATURA CARNE

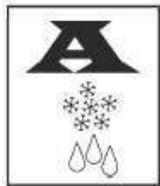
# INDUSTRIA 4.0



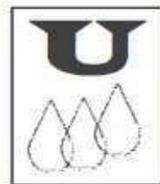
# MADE IN ITALY



**REFRIGERAZIONE  
VENTILATA**



**SBRINAMENTO  
AUTOMATICO**



**CONTROLLO UMIDITA'  
RELATIVA**



Centralina Touch predisposta per  
INDUSTRIA 4.0

## TECNOLOGIA INDUSTRIA 4.0

Grazie alla centralina Touch le vetrine rientrano nell'industria 4.0  
Risparmia sul costo nei nuovi impianti con la possibilità di  
recupero del 40% con il credito d'imposta

# MEAT



**Le nostre vetrine permettono la  
conservazione ottimale di tutti i tipi di carne**

*Ottieni il massimo dalla tua carne e offri al tuo cliente la possibilità di gustare una carne estremamente morbida e saporita grazie al semplice ma efficiente programma di maturazione*



Vetrina frollatura carne - Maturatore -  
Temperatura -2° / +5°C - Controllo umidità dal 30% - 90%  
Struttura esterna in lamiera verniciata nera - Interno in acciaio AISI 304 -  
N°2 ripiani forati - Dimensioni cm 62 x 62 x 120 h

[FROLL.IT45N](#)



Vetrina frollatura carne - Maturatore -  
Temperatura -2° / +5°C - Controllo umidità dal 30% - 90% - Struttura esterna  
in lamiera verniciata nera - Interno in acciaio AISI 304 - N°2 ripiani forati -  
Dimensioni cm 82 x 62 x 120 h

[FROLL.IT55N](#)



Vetrina frollatura carne - Maturatore -  
N. 2 Porte -Temperatura -2° / +5°C - Controllo umidità dal 30% - 90% -  
Struttura esterna in lamiera verniciata nera - Interno in acciaio AISI 304 -  
N°6 ripiani forati - Dimensioni cm 165 x 62 x 120 h

[FROLL.IT150N](#)



Vetrina frollatura carne - Maturatore -  
Temperatura -2° / +5°C - Controllo umidità dal 30% - 90% - Struttura  
esterna in lamiera verniciata nera - Interno in acciaio AISI 304 - N°3  
ripianti forati - Dimensioni cm 82 x 62 x 190 h

[FROLL.IT60N](#)

# MEAT



## *La frollatura*

è un procedimento con cui la carne viene fatta maturare all'interno di ambienti con temperatura e umidità controllati, rendendo la carne:

**TENERA**  
**SUCCOSA**  
**SAPORITA**  
**DIGERIBILE**



Vetrina frollatura carne -

N. 1 Porta vetro -Temperatura -2° / +5°C - Controllo umidità dal 30% - 90% - Struttura esterna in lamiera verniciata nera - Interno in acciaio AISI 304 - N°3 ripiani forati - Predisposta per Industria 4.0 - Dimensioni cm 62 x 67 x 196 h

[FLPSFR6-1](#)



Vetrina frollatura carne -

N. 1 Porta vetro -Temperatura -2° / +5°C - Controllo umidità dal 30% - 90% - Struttura esterna in lamiera verniciata nera - Interno in acciaio AISI 304 - N°3 ripiani forati - Predisposta per Industria 4.0 - Dimensioni cm 82 x 67 x 196 h

[FLPSFR8-1](#)



Vetrina frollatura carne -

N. 2 Porte vetro -Temperatura -2° / +5°C - Controllo umidità dal 30% - 90% - Struttura esterna in lamiera verniciata nera - Interno in acciaio AISI 304 - N°3 + 3 ripiani forati - Predisposta per Industria 4.0 - Dimensioni cm 125 x 67 x 196 h

[FLPSFR12-1](#)

**MEAT**



**Offri ai tuo clienti  
la qualità!**





#### Vetrina frollatura carne

N. 4 lati vetrati - Temperatura -2° / +5°C - Controllo umidità dal 30% - 90%  
- Struttura esterna in lamiera verniciata nera - Interno in acciaio AISI 304 -  
N°3 ripiani forati - Predisposta per Industria 4.0  
Dimensioni cm 62 x 67 x 196 h

[FLPSFR6-V](#)



#### Vetrina frollatura carne

N. 4 lati vetrati - Temperatura -2° / +5°C - Controllo umidità dal 30% - 90%  
- Struttura esterna in lamiera verniciata nera - Interno in acciaio AISI 304 -  
N°3 ripiani forati - Predisposta per Industria 4.0  
Dimensioni cm 82 x 67 x 196 h

[FLPSFR8-V](#)



#### Vetrina frollatura carne

N. 4 lati vetrati - Temperatura -2° / +5°C - Controllo umidità dal 30% - 90%  
- Struttura esterna in lamiera verniciata nera - Interno in acciaio AISI 304 -  
N°3 + 3 ripiani forati - Predisposta per Industria 4.0  
Dimensioni cm 125 x 67 x 196 h

[FLPSFR12-V](#)



#### Vetrina frollatura carne

N. 4 lati vetrati - Temperatura -2° / +5°C - Controllo umidità dal 30% - 90%  
- Struttura esterna in lamiera verniciata nera - Interno in acciaio AISI 304 -  
N°2 + 2 ripiani forati - Predisposta per Industria 4.0  
Dimensioni cm 125 x 67 x 162 h

[FLPSFR11-V](#)

A dark grey slate plate with several pieces of grilled salmon. The salmon is cooked to a medium-rare doneness, with a pinkish-red center and a dark, charred exterior. The plate is set against a dark background.

**D.L.SERVICE DIV.E-COMMERCE SRL**

*Come contattarci:*

Tel: 0824 1816643 - 0824 49346

WhatsApp 389 7940545

Numero Verde 800 17 30 66