

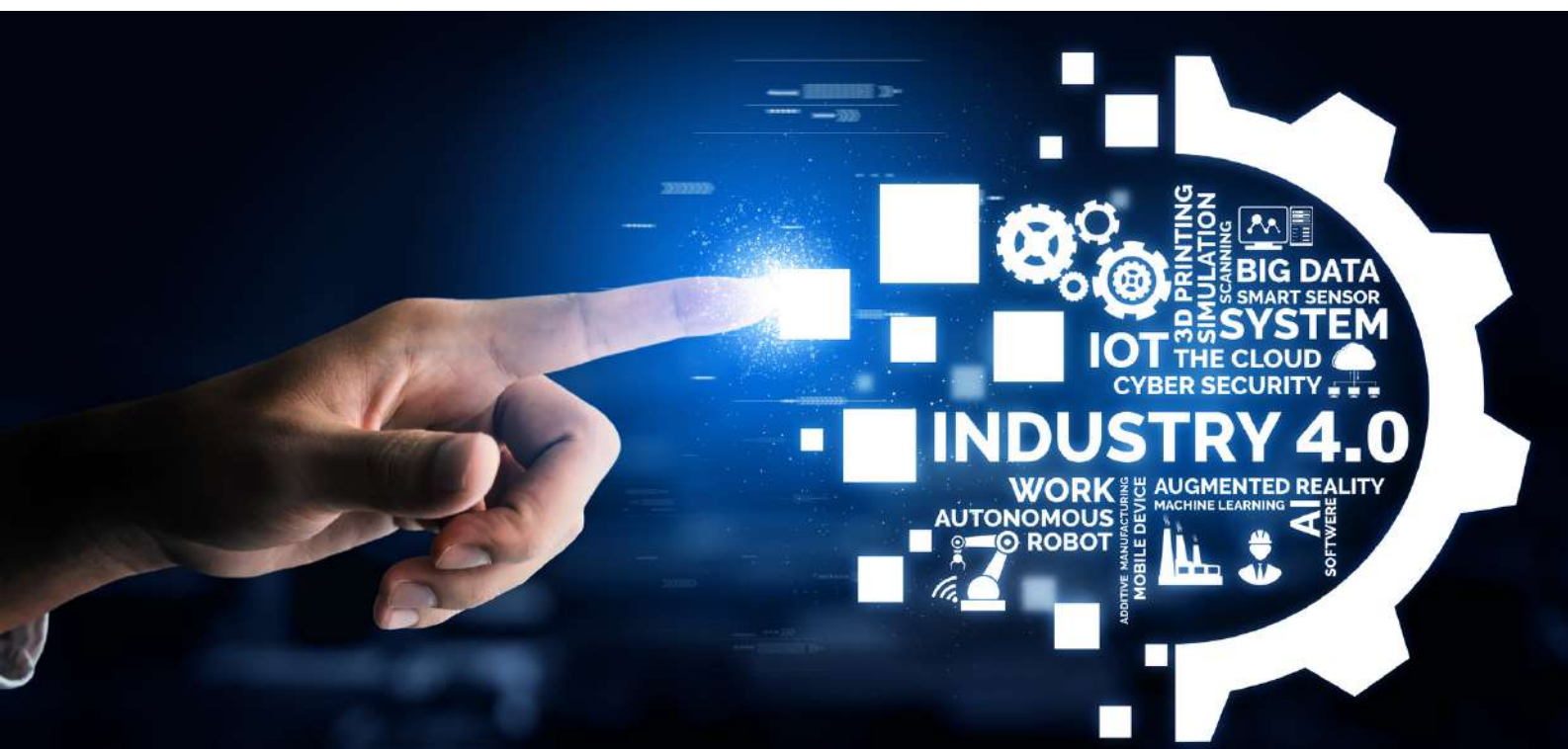


**VETRINE
FROLLATURA
CARNE**

**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

Clicca sul codice

[FROLL.IT45N](https://froll.it/45N)



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

Clicca sul codice

[FROLL.IT55N](https://froll.it/55N)



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

Clicca sul codice

[FROLL.IT150N](https://froll.it/150N)



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

Clicca sul codice

[FROLL.IT60N](https://froll.it/60N)

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

Clicca sul codice
[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

Clicca sul codice
[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

Clicca sul codice
[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

Clicca sul codice
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

Clicca sul codice
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

Clicca sul codice
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

Clicca sul codice
FLPSFR11-V

The background of the image is a dark, textured slate surface. In the top-left and bottom-right corners, there are close-up shots of thick, grilled meat, likely beef or pork, showing a charred exterior and a pinkish-red interior. The meat is arranged in a diagonal pattern, creating a sense of depth and texture.

D.L.SERVICE DIV.E-COMMERCE SRL

Come contattarci:

Tel: 0824 1816643 - 0824 49346

WhatsApp 389 7940545

Numero Verde 800 17 30 66