

*Vetrine  
frollatura*





# MEAT



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

*Otteni 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*

**FROLLIT45N**



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*

**FROLLIT55N**



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 125 x 62 x 120 h

*Clicca sul codice*

**FROLLIT110N**



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*

**FROLLIT60N**



# 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*  
[FLPSFR8-1](#)



#### 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](#)



A close-up photograph of several pieces of grilled salmon, showing a golden-brown crust and a pinkish-red interior. The salmon is arranged on a dark grey, textured slate surface. The lighting is dramatic, highlighting the texture of the fish and the natural grain of the slate.

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

***Come contattarci:***

**Tel: 0824 1816643 - 0824 49346**

**WhatsApp 389 7940545**

**Numero Verde 800 17 30 66**