



**ES** Vitrina refrigerada de doble acceso para la exposición de pescados, ensaladas, postres y alimentos frescos en general.  
Equipada con placa fría + evaporador estático para garantizar el frío en toda "food zone" sin resecar el producto.  
Modelos especiales contruidos con acero inoxidable AISI316 para ambientes salinos (pescados, mariscos...)  
Sin necesidad de instalación.

**EN** Refrigerated dual access to the exhibition of fish, salads, desserts and fresh food in general.  
Equipped with cold + static evaporator plate to ensure the cold in all "food zone" without drying the product.  
Special models built with stainless steel AISI 316 for saline environments (fish, seafood ...)  
Without installation.

**FR** Vitrine réfrigérée à double accès pour l'exposition de poissons, salades, desserts et aliments frais en général.  
Equippée d'une plaque froide + évaporateur statique garantissant le froid dans toute la zone des aliments sans assécher le produit.  
Modèles spéciaux construits en acier inoxydable AISI316 pour ambiances salées (poissons, crustacés)  
Sans nécessité d'installation



|             | MEDIDAS      | ACERO    | TEMP. (FOOD ZONE) | COLORES | BANDEJA     | POWER LED |
|-------------|--------------|----------|-------------------|---------|-------------|-----------|
| <b>VX2</b>  | 680x882x400  | AISI 304 | +2/+6 °C          |         | 2 GN 1/1x65 | SI        |
| <b>VX2S</b> | 680x882x400  | AISI 316 | +2 /+6 °C         |         | 2 GN 1/1x65 | SI        |
| <b>VX3</b>  | 1000x882x400 | AISI 304 | +2 /+6 °C         |         | 3 GN 1/1x65 | SI        |
| <b>VX3S</b> | 1000x882x400 | AISI 316 | +2/+6 °C          |         | 3 GN 1/1x65 | SI        |