

Übersicht

Fleischreifevitrine Salumeria Della Marta Teca C29 – 2 Haken / 2 Roste, Inselversion, beidseitig verglast, niedrig

Della Marta

Produktnummer: TEP-C29



Beschreibung

Die **Fleischreifevitrine Salumeria Della Marta Teca C29** (TEP-C29) ist die Klimavitrine für **Schinken, Salami und Wurstwaren**: 2 Haken / 2 Roste für hängende und liegende Präsentation, mit kontrollierter Temperatur für Reifung und Lagerung. Sie gehört zur freistehenden Linie Teca von Della Marta.

Die **Ausführung Centrale** ist die Inselversion: beidseitig verglast, von beiden Seiten einsehbar und bedienbar – mit dem patentierten zentralen Kühlsystem, bei dem alle Produkte gleich weit von der Kältequelle entfernt liegen. Die niedrige Bauhöhe von rund 900 mm macht sie zur Theken- und Sideboard-Vitrine oder zum Unterbau für ein Aufsatzmodul. Schiebetüren aus Glas, LED-Beleuchtung und ein digitaler Temperaturregler gehören zur Grundausstattung; über die Della-Marta-App lassen sich Temperatur, Betriebsdaten und Fernwartung steuern.

Masse und Anschlusswerte: 874 × 568 × 910 mm (B × T × H); Nutzinhalt 234 l; 230 V / 50–60 Hz, 120 W; Kältemittel R600a (45 g); Klimaklasse None; Gewicht 75 kg. Temperaturbereich +4 bis +12 °C. Der Rahmen (Cornice) ist nicht im Preis enthalten und wird in der gewünschten Ausführung separat bestellt.

Einsatzbereich: Metzgereien, Hofläden, Restaurants mit Reifeschrank im Gastraum, Delikatessengeschäfte und Hotelbuffets. Aussenrahmen in Linear, Dune oder Classica, in MDF-Farben, Metall, Leder oder jeder RAL-Farbe; Innenausstattung silber eloxiert oder schwarz pulverbeschichtet.

Zubehör, Rahmen und Optionen zu diesem Gerät finden Sie in unserem Sortiment. **Fragen Sie uns** – wir stellen Ihnen ein Angebot zusammen, inklusive Lieferung und Inbetriebnahme in der ganzen Schweiz.

Dokumente

- [Katalog Teca \(PDF\)](#)
- [Bedienungsanleitung Della Marta \(PDF\)](#)
- [Internationale Werksgarantie \(PDF\)](#)

Produktinformationen

Technische Daten

Ausstattung:	Rückwand verglast (beidseitig einsehbar)
Beleuchtung:	LED 4000 K neutralweiss
Einsatzbereich:	Fleisch, Wurst & Käse
Gerätelinie:	Della Marta Teca
Gerätetyp:	Standgerät
Geräusch-Emission db:	47
Kältemittel:	R600A
Elektroanschluss:	230V / 50-60Hz / 1N
Kühlung:	zentrales Kühlsystem (patentiert), Kompressor mit fester Drehzahl
Temperaturbereich °C:	+4 bis +12
Nutzhalt Liter:	234
Anschlussleistung:	0.12 kW
Breite mm:	874
Tiefe mm:	568
Höhe mm:	910
Gewicht kg:	75