

# MURALES REFRIGERADOS

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### LACTEOS

		<b>LIDO</b>			
<b>Modelo</b>		<b>SL100</b>	<b>SL125</b>	<b>SL187</b>	<b>SL250</b>
<b>Ancho</b>	<b>mm</b>	<b>1.060</b>	<b>1.310</b>	<b>1.935</b>	<b>2.560</b>
Fondo	mm	888	888	888	888
Alto	mm	1.991	1.991	1.991	1.991
Estantes	Nº	3	3	3	3
Refrigeración	tipo	ventilada	ventilada	ventilada	ventilada
Descarche	tipo	automático	automático	automático	automático
Temperatura	ºC	+3 / +5	+3 / +5	+3 / +5	+3 / +5
Alimentación	Ph/Volts	2x230	2x230	2x230	2x230
Potencia total	kW	1,45	1,45	2,37	2,4

**P.V.P.**

**P.V.P. Versión INOX**

### FRUTAS Y VERDURAS

		<b>LIDO</b>			
<b>Modelo</b>		<b>FV100</b>	<b>FV125</b>	<b>FV140</b>	<b>FV150</b>
<b>Ancho</b>	<b>mm</b>	<b>1.060</b>	<b>1.310</b>	<b>1.935</b>	<b>2.560</b>
Fondo	mm	888	888	888	888
Alto	mm	1.991	1.991	1.991	1.991
Estantes	Nº	2	2	2	2
Refrigeración	tipo	ventilada	ventilada	ventilada	ventilada
Descarche	tipo	automático	automático	automático	automático
Temperatura	ºC	+6 / +8	+6 / +8	+6 / +8	+6 / +8
Alimentación	Ph/Volts	2x230	2x230	2x230	2x230
Potencia total	kW	1,45	1,45	2,37	2,4

**P.V.P.**

**P.V.P. Versión INOX**

### CARNE

		<b>LIDO</b>			
<b>Modelo</b>		<b>C100</b>	<b>C125</b>	<b>C187</b>	<b>C250</b>
<b>Ancho</b>	<b>mm</b>	<b>1.060</b>	<b>1.310</b>	<b>1.935</b>	<b>2.560</b>
Fondo	mm	888	888	888	888
Alto	mm	1.991	1.991	1.991	1.991
Estantes	Nº	3	3	3	3
Refrigeración	tipo	ventilada	ventilada	ventilada	ventilada
Descarche	tipo	automático eléctrico	automático eléctrico	automático eléctrico	automático eléctrico
Temperatura	ºC	0 / +2	0 / +2	0 / +2	0 / +2
Alimentación	Ph/Volts	2x230	2x230	2x230	2x230
Potencia total	kW	1,45	1,45	2,37	2,4

**P.V.P.**

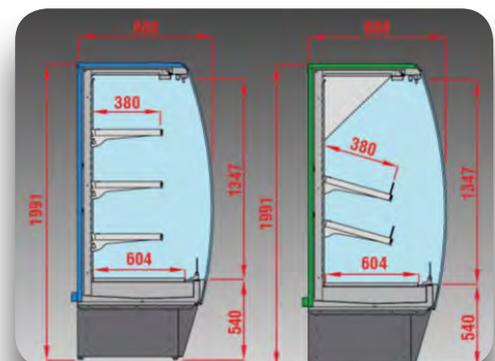
**P.V.P. Versión INOX**

### Accesorios

	1.000 mm
Estante complementario LIDO	1.250 mm
	1.870 mm
	2.500 mm

pintado

inox





Mod. LIDO C 187

COLOR FRONTAL  
PERSONALIZABLE



Mod. LIDO FV 187



Mod. LIDO SL 187

### MURALES REFRIGERADOS LIDO:

Murales refrigerados, canalizables y de gran visibilidad. Exponen resaltando sus productos frescos y preenvasados en un diseño limpio y moderno. Garantizan una conservación óptima a temperaturas adecuadas para cada tipo de alimento. Un modelo para cada tipo de producto, diseñados para el autoservicio y para cualquier negocio, grandes o pequeños supermercados, carnicerías, fruterías, etc.

- **LIDO "SL"** (+3°C/+5°C), (productos **lacteos**). Equipado con 3 estantes regulables en altura, dotados de porta precios y fabricados en chapa pintada de blanco no tóxico o acero inoxidable (para versiones de acero inoxidable).
- **LIDO "FV"** (+6°C/+8°C), (**frutas y verduras**). Equipado con 2 estantes inclinados, regulables en altura, dotados de porta precios y fabricados en chapa pintada de blanco no tóxico o acero inoxidable (para versiones de acero inoxidable). Este modelo dispone de un espejo inclinado en la parte superior.
- **LIDO "C"** (0°C/+2°C), (productos **cárnicos** procesados preenvasados). Equipado con 3 estantes regulables en altura, dotados de porta precios y fabricados en chapa pintada de blanco no tóxico o acero inoxidable (para versiones de acero inoxidable). Dispone de un deflector de aire de vidrio templado que mantiene la temperatura constante.
- Iluminación superior LED.
- Descarhe eléctrico (solo para la versión "C" de carne). Descarhe por tiempo para el modelo "SL y FV".
- Laterales de vidrio templado de doble acristalamiento (espesor de 30 mm cada uno).
- Cortina de noche auto-enrollable.
- Panel de mandos electrónico.
- Bajo consumo energético y bajo impacto ambiental. Fabricada sin uso de CFC.
- Acceso desde el frontal del mural, al condensador y a los componentes técnicos, para facilitar la instalación y su mantenimiento.
- Frontal personalizable "Colores RAL estándar".
- También disponible en versión acero inoxidable: interior en inox y exterior pintado.
- Opcional, sin grupo incorporado. Predispuestas para grupo a distancia. (consultar precios).