

# Amber ButcherOne

Amber ButcherOne

PROTECT WHAT MATTERS MOST

## Engineered for meat. Total Control Higher margin.

Precision temperature control to preserve freshness, color and texture.

Designed to extend shelf life, reduce waste and protect value.

Outstanding visibility that elevates perceived quality.

Hygienic design for safe daily operation.

Uncompromising reliability you can depend on every day.

Because your reputation is on display with every cut.

**Protect what matters most.**

## *Progettato per la carne. Controllo totale. Margini più elevati.*

*Controllo preciso della temperatura per preservare freschezza, colore e consistenza.*

*Progettato per prolungare la shelf-life, ridurre gli sprechi e proteggere il valore investito.*

*Visibilità eccellente che valorizza la qualità percepita.*

*Design orientato alla sicurezza alimentare e alla facilità di sanificazione quotidiana.*

*Affidabilità senza compromessi, su cui contare ogni giorno.*

*Perché la reputazione di un macellaio dipende dalla presentazione di ogni suo taglio.*

**Protegge ciò che conta di più.**

# Amber ButcherOne

Serve-over counter

Plug-in

H 88 (self) - 113 - 125  
 P 110 (inside tank: 90)  
 L 93 - 125 - 187 - 250 - 312 - 375



Refrigerant / Refrigerante	R290	
Refrigeration / Refrigerazione	Ventilated / Ventilata	
Defrost / Sbrinamento	Off cycle / Fermata compressore	
Product temperature class / Classe di temperatura del prodotto	3M0 (0° +4°)	
Climatic class / Classe climatica	3 25° - 60% U.R.	
Illumination / Illuminazione	LED lighting / LED	
Side panels / Fianchi	Panoramic with safety glass / Panoramici con vetro temprato	Double Mirror / Doppio specchio
Closing system / Sistema di chiusura	Night curtain / Tenda notte	Sliding doors both systems are optional / Scorrevoli entrambi optional

