

CARACTERÍSTICAS

- 6 repisas de acero plastificado.
- Medidas: 530X650mm
- Refrigerante: R-290
- Temperatura: -20°C a -15°C (Controlador liberado hasta +8°C)
- Compresor: EMBRACO
- Controlador digital CAREL
- 5 ruedas: 2 con freno y 3 sin freno

DESCRIPCIÓN

- Exterior en acero inoxidable 304.
- Respaldo en chapa de acero galvanizado.
- Interior en acero inoxidable 304 con aristas curvas y fondo embutido.
- Estantes parrilla GN 2/1 de acero plastificado.
- Cuadro de mandos elevable.
- Unidad condensadora de cobre ventilada.
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión.
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta.
- Evaporación automática del agua de descarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 kg/m³, cero efectos ODP y GWP.
- Control digital de temperatura.



*Foto referencial

*Foto referencial



Control digital de temperatura



Interior con aristas curvas y fondo embutido



Acabado premium



Compresor EMBRACO



IDEAL PARA NEGOCIOS COMO:
Carnicerías, pescaderías, restaurantes, entre otros.



USO ADECUADO PARA PRODUCTOS COMO:
pescados, carnes y embutidos, entre otros.



Tecnología española

DATOS TÉCNICOS

Medidas de producto (mm)	An.1350xFo.855xAl.2080mm
Medidas de embalaje (mm)	An.1410xFo.915xAl.2080mm
Peso neto	193kg
Peso bruto	200kg
Capacidad	1400 L
Voltaje / Frecuencia	220V / 60Hz
Potencia frigorífica	948 W
Potencia nominal	948 W
Consumo anual de energía	3358 kWh/año
Control de temperatura	Digital
Evaporador	Bloque aleteado epoxi
Condensador	Bloque aleteado
Compresor	EMBRACO
HP	1
Aislante térmico	Poliuretano, densidad 40kg/m ³ , cero ODP Y GWP
Agente espumante	HFO
Espesor aislante costado	60 mm
Exterior	Acero inoxidable
Respaldo exterior	Acero galvanizado
Interior	Acero inoxidable con aristas curvas y fondo embutido
Número de estantes	6 GN 2/1

Los equipos cumplen con los certificados más exigentes del mercado europeo, en donde se incluye la seguridad y competencia de todas la normas de laboratorio donde los equipos son probados a una exigencia que supera la normativa de funcionamiento, asegurando la calidad y vida útil del producto.

PLANO MECÁNICO

