

CARACTERÍSTICAS

- 2 estantes interiores regulables de alambre en acero plastificado.

Medidas: 530x325mm

- Refrigerante: R-290
- Temperatura: -2°C a +8°C
- Compresor: EMBRACO
- Controlador digital CAREL
- 4 ruedas: 2 con freno y 2 sin freno
- Encimera de acero inoxidable con peto trasero sanitario de 100 mm

DESCRIPCIÓN

- Exterior en acero inoxidable 304.
 - Respaldo en chapa de acero galvanizado.
 - Interior en acero inoxidable 304 con aristas curvas y fondo embutido.
 - Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético
 - Encimera de acero inoxidable con peto trasero sanitario de 100 mm.
 - Estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, regulables en altura sobre guías inox.
 - Unidad condensadora de cobre ventilada y extraíble.
 - Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión.
 - Evaporación automática del agua de descarche.
 - Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 kg/m³, cero efectos ODP y GWP.
 - Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación.
- Eficiente gestión del consumo de energía.



IDEAL PARA NEGOCIOS COMO:
Restaurantes, panaderías, pastelerías, catering, entre otros.



USO ADECUADO PARA PRODUCTOS COMO:
Verduras, lácteos, embutidos, frutas, entre otros.

GARANTÍA
2 AÑOS
A NIVEL
NACIONAL



*Foto referencial



Control digital de temperatura



Puerta de apertura reversible



Acabado premium



Interior con aristas curvas y fondo embutido



Tecnología española



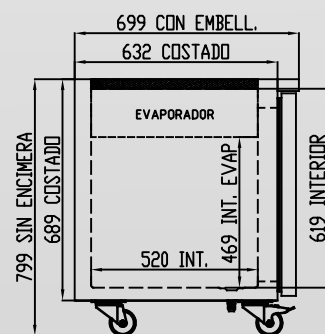
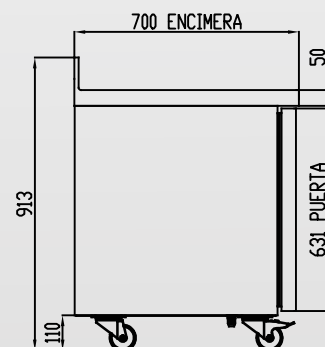
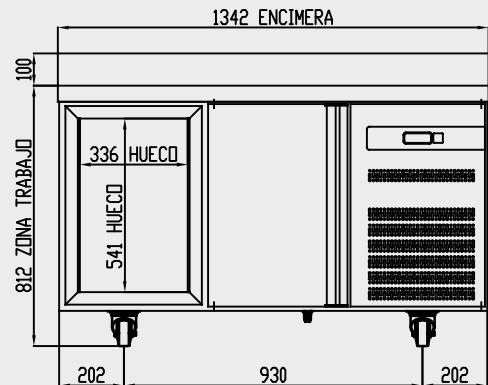
Compresor EMBRACO

DATOS TÉCNICOS

Medidas de producto (mm)	An.1345xFo.700xAl.810mm
Medidas de embalaje (mm)	An.1405xFo.790xAl.810mm
Peso neto	95kg
Peso bruto	102kg
Capacidad	280 L
Voltaje / Frecuencia	220V / 60Hz
Potencia frigorífica	603 W
Potencia nominal	235 W
Consumo anual de energía	657 kWh/año
Control de temperatura	Digital
Evaporador	Bloque aleteado epoxi
Condensador	Bloque aleteado
Compresor	EMBRACO
HP	1/3
Aislante térmico	Poliuretano, densidad 40kg/m ³ , cero ODP Y GWP
Agente espumante	HFO
Espesor aislante costado	50 mm
Exterior	Acero inoxidable
Respaldo exterior	Acero galvanizado
Interior	Acero inoxidable con aristas curvas y fondo embutido
Número de estantes	2 GN 2/1

Los equipos cumplen con los certificados más exigentes del mercado europeo, en donde se incluye la seguridad y competencia de todas las 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



SECCIÓN SIN ENCIMERA

