



Armadio Refrigerato Ventilato con 2 porte e 4 Cassettoni -2°C/+8°C - 1333 LT classe energetica E

MODELLO: GA1410TN-4D

Dimensioni esterne

L 1480 x P 830 x H 2015 mm

1.799,00 € + IVA

 **Disponibile a magazzino**



Dimensioni esterne	L 1480 mm x P 830 mm x H 2015 mm
Dimensioni interne	L 1360 mm x P 700 mm x H 640mm
Peso netto	155 Kg
Voltaggio	Monofase - 230 V
Alimentazione	230 V- 1 P- 50 Hz
Temperatura	-2 °C/+8°C
Gas refrigerante	R290
Assorbimento	430 W
Spessore isolamento	60 mm
Numero porte	2
Capacità frigo	1333 LT
Categoria litraggio	1400 litri
Classe energetica	E
Quantità di gas	135 gr
Temperatura (+/-)	Positiva

Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Dotazione di serie	luce interna, 4 griglie GN2/1, 4 coppie di guide, resistenza sulla cornice della porta, chiusura con chiave
Cavo di collegamento alla rete	Cavo e presa inclusi
Refrigerazione	Ventilata
Materiale di costruzione struttura interna	In acciaio ino x
Sbrinamento	tramite termostato digitale
Tipologia porta	Porta cieca
Porta	Non reversibile
Chiusura porta	Con chiave
Controllo temperatura	tramite termostato digitale
Unità refrigerante	Tropicalizzata
Struttura frigorifero	in acciaio ino x
Tipologia armadio refrigerato	Standard
Motore	a bordo

Descrizione

Armadio Refrigerato Ventilato con 2 porte e 4 Cassettoni -2°C/+8°C - 1333 LT classe energetica E.

L'**armadio refrigerato ventilato professionale** è la soluzione ideale per ristoranti, gastronomie, pasticcerie, mense, hotel e laboratori alimentari che necessitano di elevate prestazioni, massima affidabilità e perfetta conservazione degli alimenti. **Realizzato interamente in acciaio inox AISI 304**, garantisce resistenza, igiene e durata nel tempo anche in ambienti di lavoro intensivi.

Dotato di **refrigerazione ventilata con evaporatore esterno** ad alette trattate anticorrosione, assicura una distribuzione uniforme del freddo mantenendo costante la **temperatura interna compresa tra -2°C e +8°C**. Il controllo della temperatura avviene tramite pratico termostato digitale frontale, che gestisce anche il ciclo di sbrinamento automatico.

L'armadio viene fornito di serie con **4 griglie GN 2/1 complete di 4 coppie di guide e 4 pratici cassettoni** con dimensioni interne L500xP650xH160 mm e altezza utile 230 mm, ideali per organizzare al meglio ingredienti e preparazioni. L'interno della cella con angoli arrotondati facilita la pulizia quotidiana e garantisce elevati standard igienici.

Le due porte ergonomiche sono dotate di guarnizione magnetica facilmente removibile, serratura con chiave e resistenza elettrica anticondensa integrata nella cornice porta. L'evaporazione dell'acqua di condensa è completamente automatica per una gestione pratica ed efficiente.

Grazie ai **piedini regolabili in acciaio inox AISI 304**, l'armadio può essere facilmente adattato a qualsiasi ambiente professionale. La **luce interna** migliora la visibilità del vano refrigerato, facilitando le operazioni di utilizzo anche in ambienti poco illuminati.

Caratteristiche tecniche

- Refrigerazione ventilata professionale
- Temperatura regolabile da -2°C a +8°C
- Termostato digitale con controllo sbrinamento
- 4 griglie GN 2/1 incluse
- 4 coppie di guide incluse
- 4 cassettoni interni L500xP650xH160 mm
- Angoli interni arrotondati per massima igiene
- Porte con chiusura a chiave
- Evaporazione automatica dell'acqua di condensa
- Luce interna
- Piedini regolabili in acciaio inox