



Armadio congelatore Ventilato -18°C/-22°C - 300 LT

MODELLO: GA200CBT

Dimensioni esterne

L 490 x P 725 x H 2090 mm

849,00 € + IVA



Disponibile a magazzino



Dimensioni esterne	L 490 mm x P 725 mm x H 2090 mm
Dimensioni interne	L 560 mm x P 670 mm x H 1430 mm
Potenza	0,18 KW
Peso netto	128 Kg
Voltaggio	Monofase - 230 V
Alimentazione	220 -240 V - 50 Hz
Temperatura	- 18°C/-22°C
Gas refrigerante	R290
Spessore isolamento	80 mm
Numero porte	1
Capacità frigo	300 litri
Categoria litraggio	400 litri
Max temperatura/ Umidità ambiente	+40°C / 40% HR
Classe energetica	C

Quantità di gas	130 gr
Temperatura (+/-)	Negativa
Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Refrigerazione	Ventilata
Materiale di costruzione struttura interna	In acciaio ino x
Sbrinamento	Automatico
Tipologia porta	Porta cieca
Porta	Reversibile
Controllo temperatura	tramite termostato digitale
Unità refrigerante	Tropicalizzata
Struttura frigorifero	in acciaio ino x
Tipologia armadio refrigerato	Standard
Motore	a bordo

Descrizione

Armadio congelatore ventilato, temperatura -18°C/-22°C , capacità 300 litri.

L'**armadio congelatore professionale** è progettato per garantire la perfetta conservazione di alimenti surgelati in cucine professionali, ristoranti, hotel, gastronomie, pasticcerie e laboratori alimentari. Grazie alla refrigerazione ventilata con sistema monoblocco, **mantiene una temperatura uniforme compresa tra -18°C e -22°C**, assicurando condizioni ottimali di conservazione e una distribuzione omogenea dell'aria su tutti i ripiani, senza zone più calde.

Il **sistema frigorifero Monoblock integra tutti i componenti del circuito refrigerante in un'unica unità facilmente removibile**. Questa soluzione semplifica gli interventi di manutenzione, riduce i costi di assistenza e permette una rapida sostituzione del gruppo refrigerante, minimizzando i tempi di fermo macchina.

Il **controllo elettronico digitale** consente di impostare e monitorare con precisione la temperatura interna, garantendo la massima affidabilità nella conservazione degli alimenti.

L'**elevato livello di isolamento, realizzato con 80 mm di schiuma ad alta densità al ciclopentano**, superiore agli standard del settore, limita le dispersioni termiche, riduce i cicli di lavoro del compressore e consente un risparmio energetico fino al 15% rispetto ai modelli con isolamento tradizionale.

La **Classe Climatica 5 garantisce il corretto funzionamento anche con temperature ambiente fino a +40°C**, rendendo questo armadio refrigerato ideale per cucine professionali ad alta intensità di lavoro, dove il calore ambientale è particolarmente elevato.

L'**interno è realizzato con tecnologia stampata monoscocca**, priva di giunzioni e angoli dove potrebbero accumularsi sporco e batteri. Questa soluzione facilita la pulizia quotidiana e migliora gli standard igienici richiesti nel settore alimentare. L'esterno in acciaio inox offre elevata resistenza alla corrosione, agli urti e all'usura quotidiana, mantenendo nel tempo un aspetto professionale e facilitando la manutenzione.

L'utilizzo del gas refrigerante naturale R290 garantisce elevate prestazioni frigorifere con un basso impatto ambientale

La **porta reversibile permette di adattare facilmente l'apertura** dell'armadio alle diverse configurazioni della cucina professionale, ottimizzando gli spazi di lavoro

Caratteristiche tecniche

- Capacità netta: 218 litri
- Temperatura di esercizio: -18°C / -22°C
- Sistema frigorifero Monoblocco
- Controllo elettronico digitale della temperatura
- Refrigerante ecologico R290
- Classe climatica 5 (fino a +40°C)
- Isolamento in poliuretano ad alta densità da 80 mm
- Interno monoscocca senza giunzioni
- Porta reversibile
- N. 3 ripiani regolabili