



Armadio Refrigerato Ventilato 0°C/+8°C - 700 LT per teglie 60x40/60x80

MODELLO: GA800CTN

Dimensioni esterne

L 780 x P 990 x H 2080/2110 mm

1.237,00 € + IVA



Disponibile a magazzino



Dimensioni esterne	L 780 mm x P 990 mm x H 2080/2110 mm
Dimensioni interne	L 680 mm x P 865 mm x H 1550 mm
Potenza	0,22 KW
Peso netto	128 Kg
Voltaggio	Monofase - 230 V
Alimentazione	220 -240 V - 50 Hz
Temperatura	0°/ +8° C
Gas refrigerante	R290
Spessore isolamento	60 mm
Numero porte	1
Capacità frigo	700 LT
Categoria litraggio	700 litri
Max temperatura/ Umidità ambiente	+40°C / 40% HR
Classe energetica	C

Quantità di gas	110 gr
Temperatura (+/-)	Positiva
Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Dotazione di serie	serratura con chiave, luce a led interna, 10 coppie di guide
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 Refrigerato Ventilato 0°C/+8°C - 700 LT per teglie 60x40/60x80.

L'**armadio refrigerato professionale** è progettato per garantire la perfetta conservazione di alimenti freschi in cucine professionali, ristoranti, hotel, gastronomie, pasticcerie e laboratori alimentari. Grazie alla refrigerazione ventilata con sistema monoblocco, **mantiene una temperatura uniforme compresa tra 0°C e +8°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 60 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 in acciaio inox e presenta 2 cremagliere per lato con 10 coppie guide per griglie 60x80 cm regolabili**. 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: 665 litri
- Temperatura di esercizio: 0°C / +8°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 60 mm
- Porta reversibile
- serratura con chiave
- luce a led interna 1,5 W