

Armadio refrigerato statico in acciaio inox 0°C/+8°C - 466 LT

MODELLO: C-CRS60V

Dimensioni esterne

L 775 x P 750 x H 1850 mm

729,00 € + IVA

 **Disponibile a magazzino**



Dimensioni esterne	L 775 mm x P 750 mm x H 1850mm
Dimensioni interne	L 630 mm x P 580 mm x H 1600 mm
Potenza	0,2 KW
Peso netto	93 kg
Voltaggio	Monofase - 230 V
Alimentazione	230 V/ 1 N/ 50 Hz
Temperatura	0°/ +8° C
Gas refrigerante	R600a
Spessore isolamento	70 mm
Numero porte	1
Capacità frigo	466 LT
Categoria litraggio	600 litri
Max temperatura/ Umidità ambiente	+40°C / 40% HR
Classe energetica	C

Quantità di gas	98 gr
Temperatura (+/-)	Positiva
Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Dotazione di serie	4 griglie L 655 mm x P 555 mm, 16 guide stampate; 4 piedini
Struttura esterna	In acciaio inox
Refrigerazione	Statica
Materiale di costruzione struttura interna	In ABS
Sbrinamento	Manuale
Tipologia porta	Porta cieca
Porta	Reversibile
Chiusura porta	Con chiave
Controllo temperatura	Con termostato digitale
Unità refrigerante	Tropicalizzata
Tipologia armadio refrigerato	Standard

Descrizione

Armadio refrigerato statico in acciaio inox 0°C/+8°C 466 LT.

L'armadio refrigerato professionale è la soluzione ideale per ristoranti, bar, pizzerie, pasticcerie, gastronomie, supermercati, hotel e laboratori alimentari che necessitano di una conservazione affidabile degli alimenti freschi. Progettato per garantire elevate prestazioni, unisce robustezza, praticità e bassi consumi, adattandosi perfettamente a qualsiasi cucina professionale.

La struttura esterna è realizzata in acciaio inox AISI 430, resistente alla corrosione e all'usura quotidiana, mentre l'interno è costruito in ABS termoformato, un materiale igienico, resistente e particolarmente semplice da pulire grazie all'assenza di giunzioni difficili da raggiungere.

Il sistema di refrigerazione statica utilizza un evaporatore a piastra integrato nella camera refrigerata. Una ventola interna favorisce una distribuzione più uniforme dell'aria fredda, contribuendo a mantenere costante la temperatura e a preservare la qualità degli alimenti.

La temperatura di esercizio è regolabile da 0°C a +8°C tramite termostato digitale elettronico con display posizionato nella parte superiore della porta. Il controllo elettronico garantisce precisione nella regolazione e monitoraggio costante della temperatura, assicurando condizioni ottimali per la conservazione di prodotti freschi.

L'armadio è dotato di porta cieca con serratura di serie e maniglia integrata, ideale per proteggere le derrate alimentari e limitare gli accessi non autorizzati.

Per offrire la massima flessibilità di utilizzo dispone di 4 griglie, 16 guide stampate per personalizzare l'altezza dei ripiani e un ripiano inferiore aggiuntivo che aumenta la capacità di stoccaggio sfruttando al meglio lo spazio interno.

L'isolamento è garantito da uno strato di schiuma poliuretanica ad alta densità dello spessore di 70 mm, che contribuisce a mantenere stabile la temperatura interna riducendo le dispersioni termiche e migliorando l'efficienza energetica.

I 4 piedini regolabili consentono un perfetto livellamento anche su superfici non perfettamente piane, assicurando stabilità e facilità di installazione.

Caratteristiche principali

- Struttura esterna in acciaio inox AISI 430.
- Interno in ABS termoformato, igienico e facile da pulire.
- Refrigerazione statica con evaporatore a piastra.
- Ventola interna per una migliore distribuzione del freddo.
- Temperatura regolabile da 0°C a +8°C.
- Termostato digitale elettronico con display.
- Porta cieca con serratura e maniglia integrata.
- 4 griglie da 655 × 555 mm.
- 16 guide stampate per la regolazione dei ripiani.
- Ripiano inferiore supplementare per maggiore capacità.
- Isolamento in schiuma ad alta densità da 70 mm.
- 4 piedini di stabilizzazione regolabili.