

Armadio congelatore Ventilato -18°C/-22°C - 700 LT per teglie 60x40/60x80 - SECONDA SCELTA

MODELLO: GA800CBT-SS262

Dimensioni esterne

L 780 x P 990 x H 2080/2110 mm

1.179,00 € + IVA

Consegna in 3-5 gg

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	0,38 KW
Peso netto	155 Kg
Voltaggio	Monofase - 230 V
Alimentazione	220 -240 V - 50 Hz
Temperatura	- 18°C/-22°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	D

Quantità di gas	110 gr
Temperatura (+/-)	Negativa
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 congelatore Ventilato -18°C/-22°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 -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 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: -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 60 mm
- Porta reversibile
- serratura con chiave
- luce a led interna 1,5 W

LA FOTO INIZIALE É PURAMENTE INDICATIVA; LE FOTO SEGUENTI RAPPRESENTANO I DIFETTI E/O I DANNEGGIAMENTI CHE IL PRODOTTO HA SUBITO.

DANNI SUL PRODOTTO:

- Ammaccature su porta (frontalmente), su lato sx e lato dx.

IL PRODOTTO É STATO TESTATO E COLLAUDATO PER LA SUA CORRETTA FUNZIONALITÀ.