

**Armadio Refrigerato Ventilato per carne -2°C/+10°C 700 LT
classe energetica A**

Prezzo: 2.019,00 € + IVA



Riferimento: ME700T2

Produttore: Gastrodomus

Categoria: Armadi carne

Descrizione

Armadio refrigerato ventilato per carne con capacità 700 litri, temperatura regolabile da -2°C/+10°C e struttura in acciaio inox.

L'**armadio refrigerato con 1 porta cieca** è sinonimo di eleganza, affidabilità, robustezza e praticità d'uso e rappresenta un perfetto alleato per la conservazione di cibi e materie prime all'interno di cucine professionali.

Funziona attraverso la **refrigerazione ventilata**, ossia il freddo viene prodotto da una "batteria" (evaporatore) posto all'esterno della camera e un ventilatore aspira aria calda dalla camera, la convoglia contro l'evaporatore per raffreddarla e poi spinge l'aria raffreddata all'interno della camera. In camera ci si trova un freddo un po' più secco. La **temperatura positiva è regolabile da -2°C a +10°C**.

L'**unità refrigerante è facilmente estraibile e tropicalizzata**, ciò significa che presenta un compressore studiato per poter lavorare con una resa del 100% fino a una temperatura massima, dell'ambiente in cui è posto, di +40°C/40% Rh.

Resistenza e sicurezza sono assicurate dai materiali con cui è fabbricato: **acciaio inox** per l'intera struttura, **schiena, tetto e fondo esterni in lamiera zincata**.

Pulizia e igiene sono facilitate dalla presenza di **angoli interni arrotondati** che evitano l'accumulo di sporco anche nei punti più delicati.

L'**isolamento è in poliuretano iniettato ad alta pressione senza CFC o HCFC** e presenta uno **spessore di 80 mm**. Lo **sbrinamento** avviene in modo **automatico** e l'**evaporazione dell'acqua di condensa** mediante **serpentina di acciaio inox**.

Esso è caratterizzato da **porte reversibili con chiusura automatica e guarnizione magnetica**, un pannello superiore liscio, un controllore digitale alloggiato in una mascherina assieme agli interruttori di accensione e spegnimento ed è dotato di **piedini in acciaio inox** regolabili in altezza, maniglie professionali e compatte, canalizzazione interna isolata di distribuzione aria, gancera interna superiore, **griglie plastificate GN2/1**, **ventilazione modulata per la conservazione dell'umidità interna**.

L'**armadio è inoltre dotato di un foro per lo scarico della condensa**.

Dotazioni di serie:

- Serratura con chiave
- Luce interna sotto pannello comandi
- Canalina distribuzione aria
- Cavo con spina Schuko
- 2 griglie plastificate GN 2/1 650x530
- 24 coppie di guide stampate
- Ganciera superiore
- Piedini regolabili

E' consigliabile effettuare regolarmente la pulizia del condensatore per evitare possibili malfunzionamenti in quanto, aspirando l'aria esterna, ne raccoglie le impurità.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA

Caratteristiche

Caratteristica	Valore
Dimensioni esterne	L 692 mm x P 815 mm x H 2080 mm
Peso netto	114 kg
Voltaggio	Monofase - 230 V
Pannello di controllo	Digitale
Dotazione di serie	Serratura con chiave, Luce interna sotto pannello comandi, 2 griglie plastificate GN 2/1 650x530, 24 coppie di guide stampate, Ganciera superiore
Lunghezza cavo elettrico	2 mt
Alimentazione	230 V- 1 P- 50 Hz
Temperatura	- 2°/ + 10°C
Refrigerazione	Ventilata
Gas refrigerante	R290
Assorbimento	320 W
Materiale di costruzione struttura interna	In acciaio inox
Spessore isolamento	80 mm
Sbrinamento	Automatico
Numero porte	1
Tipologia porta	Porta cieca
Porta	Reversibile
Chiusura porta	Automatica
Temperatura (+/-)	Positiva
Capacità frigo	700 litri
Controllo temperatura	Con termostato digitale
Unità refrigerante	Tropicalizzata
Struttura frigorifero	in acciaio inox
Tipologia armadio refrigerato	Specifico per carne
Categoria litraggio	700 litri
Max temperatura/ Umidità ambiente	+40°C / 40% HR
Classe energetica	A
Classe climatica	5
Motore	a bordo
Cavo di collegamento alla rete	Cavo e presa inclusi