

Kabeljau: 104440012063

Edelstahl-Tiefkühltruhe 1 Volltür 700 l belüftet -10 -22°C



Beschreibung

Das Produkt besteht vollständig aus rostfreiem Stahl AISI 304 und verfügt über eine solide Tür.

Allgemeine Merkmale:

- 2/1 Gastronorm-Schränke mit einer Tiefe von 815 mm
- Innenraum mit abgerundeten Ecken und geformtem Boden
- 75 mm ökologische Polyurethan-Isolierung
- Regale (52 mm Abstand) und Führungen aus Edelstahl AISI 304
- belüftete Kühlung mit Verdampfer, der mit Korrosionsschutzfarbe behandelt ist
- leicht austauschbare Monoblock-Kühleinheit
- Modelle mit Volltür und Verflüssigungssatz der Klasse SN-T (max. +43°C)
- Kältemittel R290 (Propan)
- elektronisches Energiespar-Bedienfeld mit HACCP-Funktion
- Temperatur- und Verschmutzungsalarm für den Verflüssiger
- Schnellkühlung "Overcooling"-Funktion
- Möglichkeit der Einstellung von hoher und niedriger Luftfeuchtigkeit

- automatische Heißgasabtauung
- Serielle Schnittstelle für den Anschluss an Überwachungssysteme
- automatische Kondensatverdampfung mit Heißgasrohr
- interne Beleuchtung
- Tastensperre
- selbstschließende Türen mit 105°-Anschlag
- leicht austauschbare Magnetdichtungen
- höhenverstellbare Füße aus Edelstahl (130-200 mm)

N.B. :Um die Steuervergünstigung für Industrie 4.0 zu nutzen, wählen Sie die Option WIFI.

Abmessungen

Dimensioni esterne	750x815x2080 mm
Dimensioni imballo	770x880x2235 mm

Datenblatt

Alimentazione	Elektrisch
Amperaggio	3.53 A
Capacità	700 Lt
Capacità netta	625 Lt
Classe energetica	C
Frequenza	50 Hz
Gas refrigerante	R290
Peso	140 kg
Peso lordo	152 kg
Potenza Elettrica	0,57 kW
Potenza frigorifera	0.593 kW
Refrigerazione	belüftet
Sbrinamento	automatico
Temperatura d'esercizio	-10 -22 °C
Voltaggio	230 V

Serienmäßige Ausstattung

In dotazione	3 griglie plastificate GN2/1 con guide
--------------	--

INOX per ciascuna porta