


DETTAGLI


1. Il prodotto può essere fornito di piedi regolabili o di ruote con freno
2. Protezione ventilatore interno
3. Sonda a spillone
4. Adatto a contenere teglie EURONORM 600x400mm o GASTRONORM GN1/1
5. "Thermal-braker" anti-condensazione sulla cornice della porta
6. Evaporatore con copertura anti-corrosione

CARATTERISTICHE GENERALI

Abbattitore verticale per GN1/1 e/o EURONORM 600x400mm	•
Corpo esterno ed interno in acciaio Inox	•
Refrigerazione Ventilata con sbrinamento manuale	•
Thermal-braker in plastica anti-condensazione come cornice del corpo (Tubo Caldo)	•
Evaporatore verniciato anti-corrosione	•
Schiumatura in Ciclopentano (60mm di spessore per lato - Senza CFC)	•
Termostato Digitale con segnale di allarme	•
Messaggi di errore visualizzati direttamente sul display	•
Camera di raffreddamento in acciaio inox	•
Porta con micro-magnetico per blocco ventola con porta aperta	•
Predisposizione per assemblaggio vaschetta raccogli condensa (Non inclusa)	•
Porta reversibile / Sonda spillone di serie	•
Configurazione teglie: 65mm distanza tra ognuna delle teglie	•
N.4 Piedi in acciaio regolabili - (Ruote con freno opzionabili)	•
Cicli di abbattimento a temperatura controllato o temporizzati (Soft/Hard)	•
Modalità automatica di conservazione a fine ciclo di abbattimento	•
Ventole ECM (Per un basso consumo energetico/Bassa rumorosità)	•
Pulsante dedicata per ciclo abbattimento GELATO	•
Pulsante dedicata per ciclo abbattimento "-40°C"	•
KIT GELATO (Vaschette non incluse) ordinabile separatamente	•

SPECIFICHE TECNICHE

PROFONDITÀ INTERNA	400 mm
ALTEZZA INTERNA	360 mm
LARGHEZZA INTERNA	640 mm
PROFONDITÀ	725 mm
ALTEZZA	850 mm
LARGHEZZA	760 mm
KW/24H	N/A Kw
CAPACITÀ	Ch.15Kg/Fr.10Kg
RUMOROSITÀ	60 dB(A)
CONSUMO	749 W
PESO NETTO	76 Kg
TEMPERATURA	+10°C ~ -40°C

DIMENSIONI
