

INOX | Armadi

ARMADI REFRIGERATI ► FROLLATORI PER CARNE ► NO-FROST ► CHILLER

QM 368



Caratteristiche generali

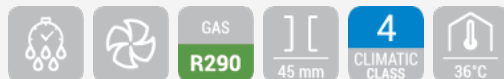
Armadio frollatore per carne (300Lt.)	•
Corpo esterno ed interno in acciaio Inox	•
Refrigerazione Ventilata	•
Sbrinamento automatico a fermata compressore	•
Sistema di evaporazione dell'acqua di condensa tramite gas caldo	•
Schiumatura in Ciclopentano (45mm di spessore per lato)	•
Termostato Digitale	•
Umidità regolabile al punto percentuale (impostabile dal 50%-80%)	•
Doppio vetro temperato di sicurezza con Low-e (Vetri a bassa emissività)	•
Cornice della porta in acciaio inox (riscaldata) con maniglia cilindrica	•
Guarnizione Estraibile	•
Luce a LED (Colore Rosa) e serratura di serie	•
Lampada germicida UVC	•
Ripiani regolabili cromati N.3 Pcs + Gancera per carni e N.3 Uncini	•
N.4 Piedini regolabili	•
Classe energetica: -	•

Specifiche tecniche

Capacità	293 L
Temperatura	+2° ~ +10°C
Consumo	1.75 kWh/24h
Potenza Nominale	230 W
Rumorosità	50 dB(A)
Peso Netto	86 Kg
Peso Lordo	95 Kg
Dimensioni Esterne (LxPxH mm)	600x558x1820
Dimensioni Interne (LxPxH mm)	508x368x1490
Dimensioni Imballo (LxPxH mm)	655x580x1980
Quantità di carico 20'/40'/40'HQ	36/72/72

CERTIFICAZIONI

CE RoHS



DETTAGLI



INGOMBRO PRODOTTO

