

## 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 (Filoscaldante)		
Evaporatore con copertura anti-corrosione	•	
Schiumatura in Ciclopentano (75mm 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: 75mm distanza tra ognuna delle teglie	•	
Ruote con freno	•	
Cicli di abbatimento 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**

Capacità	Ch.45Kg/Fr.35Kg
Temperatura	+10°C ~ -40°C
Consumo	N/A kWh/24h
Potenza Nominale	2080 W
Rumorosità	70 dB(A)
Peso Netto	173 Kg
Peso Lordo	189 Kg
Dimensioni Esterne (LxPxH mm)	790x943x1975
Dimensioni Interne (LxPxH mm)	640x452x1245
Dimensioni Imballo (LxPxH mm)	920x840x1946
Quantita di carico 20'/40'/40'HQ	12/28/28

### **CERTIFICAZIONI**



























Il prodotto può essere fornito di piedi regolabili o di ruote con freno



Protezione ventilatore interno



Sonda a spillone



Controllore digitale



Adatto a contenere teglie EURONORM 600x400mm o GASTRONORM GN1/1



anti-condensazione sulla cornice della porta







FUNZIONE "FROST BUST" (Ciclo a -40°C) e funzione "GELATO"



gelato (Vaschette non incluse) ordinabile separatamente

# **INGOMBRO PRODOTTO**



