

INOX | Abbattitori

ABBATTITORI

RF 58A



DETTAGLI



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 GNI/1

"Thermal-braker" anti-condensazione sulla cornice della porta



Evaporatore con copertura anti-corrosione



CARATTERISTICHE GENERALI

- Abbattitore verticale per GNI/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 con copertura anti-corrosione
- Schiumatura in Ciclopentano (60mm di spessore per lato - Senza CFC)
- Termostato Digitale con funzioni Wi-Fi e 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

Capacità	Ch.15Kg/Fr.10Kg
Temperatura	+10°C - -40°C
Consumo	N/A kWh/24h
Potenza Nominale	749 W
Rumorosità	60 dB(A)
Peso Netto	76 Kg
Peso Lordo	86 Kg
Dimensioni Esterne (LxPxH mm)	760x725x850
Dimensioni Interne (LxPxH mm)	640x405x360
Dimensioni Imballo (LxPxH mm)	800x760x900
Quantità di carico 20'/40'/40'HQ	42/86/126

CERTIFICAZIONI

CE RoHS

INGOMBRO PRODOTTO

