

MESA DE PREPARACIÓN GASTRONORM, EMFP-180-GN GR



EMFP-180-GN GR 230V 1N 50Hz

Calificación: Sin calificación

Precio

[Haga una pregunta sobre este producto](#)

Fabricante: [FAGOR INDUSTRIAL CATERING](#)

Descripción MESA DE PREPARACIÓN GASTRONORM, EMFP-180-GN GR CARACTERÍSTICAS Interior y exterior en acero inoxidable austenítico de alta calidad (excepto respaldo en galvanizado). Encimera de granito de 3 cm de espesor. Peto y laterales de granito de 2 cm de espesor y 10 cm de altura. 50 mm de aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m3 de densidad. Sistema de refrigeración por tiro forzado colocado en el interior de la cámara. Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio. Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche con visor digital. El control se halla integrado en el panel frontal estando así más protegido contra la suciedad y tiene el grado oficial de protección IPX5 contra posibles salpicaduras y chorros de agua. Alarma para evitar una apertura prolongada de la puerta. Mecanismo de cierre y bloqueo automático de las puertas, que ayuda a aumentar la comodidad a la hora de cargar y descargar el equipo. Estantes de acero plastificado fácilmente desmontables para su limpieza con guías regulables en altura (tamaño GN1/1). Dotación por puerta: 1 parrilla GN 1/1 y 2 juegos de guías para su colocación a diferentes alturas. Desagüe integrado mediante embutición que permite evacuar las aguas residuales que puedan producirse en el interior del mueble. Fondo embutido e interiores curvos para facilitar la limpieza y conservación. Patas de acero inoxidable regulables en altura. Temperatura de trabajo: de -2 °C a +8 °C. Clase climática 4. Nº puertas: 3 Clase de eficiencia energética: C Capacidad neta: 214 L Capacidad bruta: 428 L Potencia frigorífica: 310 W Potencia eléctrica: 170 W Consumo energético anual: 931 kWh/año Refrigerante: R-600a Dimensiones: 1792x700x850 mm

Comentarios

Aún no hay comentarios para este producto.