MUEBLE CON CUBA REFRIGERADA VENTILADA, SCV-CR-3





SCV-CR-3

Calificación: Sin calificación
Precio

Haga una pregunta sobre este producto

Fabricante:INOXFERA

Descripción MUEBLE CON CUBA REFRIGERADA VENTILADA, SCV-CR-3 Muebles con cuba refrigerada estática de 115 mm de profundidad, especialmente diseñados para mantener, exponer y distribuir alimentos fríos, ligeramente inclinada para facilitar su drenaje. Esquinas internas redondeadas para facilitar su limpieza e higiene. Sistema de refrigeración ventilado que crea un caudal de aire frío constante, generado por los ventiladores del módulo de evaporación. Armazón del mueble fabricado totalmente en acero inoxidable. Encimera de acero inoxidable de 2 mm de espesor en acabado vibrado. Frontal de encimera de 100 mm de altura en acabado satinado con arista superior en radio. Junta de silicona apta para el uso alimentario, elástica e impermeable. Panel frontal de fibra de densidad media (MDF) hidrófugo, con 19 mm de espesor, a 150 mm del suelo. Fachada frontal decorada con panel laminado, de 1 mm de espesor. Perfiles de protección de acero inoxidable en la fachada, con 40 mm de anchura en los lados y 20 mm en la base. Correbandejas en acero inoxidable, a 800 mm de altura. Compuesto por tres (3) tubos de sección redonda de Ø 30 mm y dos (2) soportes con perfil de tubo oblongo con embellecedores en los extremos. Suministrado desmontado. Sistema de refrigeración de la cuba estática mediante serpentín de cobre expansionado localizado en su base. Termostato electrónico, con visor digital, para regular la temperatura de la cuba. Sistema de desescarche automático. Desagüe de 3/4", integrado mediante embutición en la cuba. Sistema inteligente de evaporación del agua de desescarche de serie. Unidad condensadora montada sobre guías deslizantes. Componentes electrónicos accesibles en un único punto. Caja de registro conteniendo todas las conexiones eléctricas. Patas de acero inoxidable regulables, altura estándar de 150 mm. Las pantallas, cristales, zócalos y cualquier otro accesorio deben ser solicitados separadamente y son suministrados desmontados. Los modelos CR disponen de reservas refrigeradas GN 2/1: - Evaporador para la reserva fría con tiro de aire forzado - Puertas de acero inoxidable con tirador ergonómico, con bisagra y mecanismo de cierre y bloqueo automático. - Burlete magnético extraíble, para facilitar su limpieza - Aislamiento con 40 mm de espesor de poliuretano inyectado ,sin CFC - Desagüe de 3/4" integrado en la reserva - Reserva fría con un (1) compartimento GN 2/1 - Cinco (5) niveles para el posicionamiento de estantes, con tres (3) pares de guías por puerta. Distancia 47 mm. No se incluyen recipientes GN como dotación. - Termostato electrónico, con visor digital, para regular la temperatura al nivel deseado en la reserva fría. - Temperatura de trabajo en la reserva fría (en condiciones de clase climática IV): desde +0 ºC a + 4 ºC. Gas refrigerante: Olefín hidrofluorocarbono R452a (HFO / HFC). Temperatura de trabajo en la cuba estática (en condiciones de clase climática IV): desde -10 ºC a +5 ºC. Voltaje y frecuencia: 230V 1N 50 Hz. Capacidad de platos Ø 150 mm en la cuba: 28

Capacidad de ramequines Ø 130 mm en la cuba: 37 Capacidad de botellas Ø 65 mm en la cuba: 150 Capacidad cubetas GN-1/1: 3 Potencia: 680 W. Dimensiones: 1375x850x900 mm.

Comentarios

Aún no hay comentarios para este producto.