VITRINA CÚBICA REFRIGERADA 4 NIVELES, VCR-CR-CT-4-3





VCR-CR-CT-4-3

Calificación: Sin calificación
Precio

Haga una pregunta sobre este producto

Fabricante:INOXFERA

Descripción VITRINA CÚBICA REFRIGERADA 4 NIVELES, VCR-CR-CT-4-3 Muebles con vitrina refrigerada cúbica de cuatro niveles y cuba ventilada, diseñados para exponer y mantener alimentos fríos. Cuba refrigerada ventilada de acero inoxidable, con profundidad ajustable (30, 70 y 115 mm), con nivel de exposición liso y zona de drenaje ligeramente inclinada. Sistema de refrigeración ventilado que crea un caudal de aire frío constante. Laterales de la vitrina de 6 mm de espesor fabricados en cristal templado. Cuatro (4) niveles de estantes en cristal templado de 8 mm de espesor, con una distancia de 200 mm entre ellos. Puertas con bisagra abatibles en la parte posterior de la vitrina. Abierta en el lado del cliente. Estructura de la vitrina fijada firmemente sobre el armazón del mueble mediante mecanismos de sujeción en acero inoxidable. Cierre de la vitrina para periodos fuera de servicio: con cortina textil enrollable. Tiras de LED de 4500°K, en color puro blanco, con 14.5 W/m, integradas en la parte superior y los lados de la vitrina. 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 ventilado para la cuba. Termostato electrónico, con visor digital, para regular la temperatura al nivel deseado en la cuba ventilada. 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. 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. -

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 condiciones de clase climática III): - Desde 0 ºC a +4 ºC en la cuba ventilada. - Desde +4 ºC a 8 ºC en la vitrina. Las pantallas, cristales, zócalos y cualquier otro accesorio deben ser solicitados separadamente y son suministrados desmontados. Capacidad de platos Ø 150 mm en la cuba/vitrina: 28/63 Capacidad de ramequines Ø 130 mm en la cuba/vitrina: 37/84 Capacidad de botellas Ø 65 mm en la cuba/vitrina: 150/336 Capacidad cubetas GN-1/1: 3 Potencia: 1215 W. Dimensiones: 1375x850x2015 mm.

Comentarios

Aún no hay comentarios para este producto.