



Armario frigorífico ventilado de doble temperatura con 2 puertas de cristal: -2 °C/+10 °C y -18 °C/-22 °C

MODELO: PPCC140D2+DBGL

Dimensiones externas

L 1440 x P 815 x H 2080 mm

4.557,00 € + IVA

 Producción en 10/15 días



Dimensiones externas	L 1440 mm x P 815 mm x H 2080 mm
Dimensiones internas	L 600+600 mm x P 695 mm x H 1520 mm
Peso neto	195 Kg
Tensión	Monofásica - 230 V
Temperatura	Lado derecho: -2° C/ + 8° C Lado izquierdo: -18° C/ - 22° C
Gas refrigerante	R290
Absorción	340 W + 550 W
Espesor del aislamiento	60 mm
Número de puertas	2
Categoría de litros	1400 LT
Máx. temperatura/Humedad ambiente	+30°C / 55% HR
Clase de eficiencia energética	Non soggetto a classificazione energetica
Temperatura (+/-)	Combinada

Equipamiento de serie	6 rejillas GN2/1, 6 pares de guías
Cable	Cable + enchufe
Refrigeración	Ventilada
Estructura interna	De acero ino x idable
Desescarche	Automático
Tipo de puerta	Porta con vetro doppio
Puerta	No reversible
Cerradura de la puerta	Cerradura con llave
Control de temperatura	Con termostato digital
Unidad de refrigeración	No tropicalizada
Estructura del frigorífico	De acero ino x idable
Tipo de armario refrigerado	Estándar
Motor	incorporado

Descripción

Armario frigorífico ventilado de doble temperatura con 2 puertas de cristal: -2 °C/+10 °C y -18 °C/-22 °C

Armario frigorífico profesional de doble temperatura con capacidad de **1.400 litros**, fabricado en **acero inoxidable AISI 304** y equipado con **2 puertas de cristal**. Es ideal para restaurantes, pastelerías, tiendas de delicatessen, supermercados, bares y todo tipo de establecimientos del sector **Ho.Re.Ca.** Diseñado para ofrecer un excelente rendimiento de conservación, la máxima higiene y un consumo energético optimizado, incluso en ambientes de alta temperatura, gracias a su grupo frigorífico monobloque ventilado dimensionado para **clase climática 4**.

La **refrigeración ventilada** garantiza una distribución uniforme del frío en el interior de la cámara, manteniendo una temperatura constante y preservando óptimamente alimentos y bebidas. El **grupo frigorífico monobloque extraíble** facilita las tareas de mantenimiento y sustitución, reduciendo los tiempos de inactividad del equipo.

La estructura está fabricada en **acero inoxidable AISI 304** de alta resistencia, mientras que la parte trasera, el techo y la base están realizados en chapa galvanizada. Los **ángulos interiores redondeados** facilitan la limpieza y garantizan los máximos estándares de higiene.

Las **puertas de cristal reversibles**, con **cierre automático** y **bloqueo de apertura a 100°**, ofrecen mayor comodidad y practicidad durante el uso diario. Las **juntas magnéticas de siete cámaras**, fácilmente desmontables, aseguran un excelente aislamiento térmico.

El **aislamiento de alta eficiencia de 60 mm** en poliuretano ecológico **HFO**, libre de **CFC y HCFC**, contribuye al ahorro energético y a la estabilidad de la temperatura. La **pantalla táctil capacitiva** permite un control intuitivo de las funciones y de la temperatura.

El armario frigorífico incorpora **desescarche automático** gestionado mediante un controlador digital y **evaporación automática del agua de condensación** mediante un serpentín anticorrosión de **acero inoxidable AISI 316 Low Carbon**, lo que garantiza una elevada fiabilidad y una larga vida útil.

El equipamiento se completa con **cerradura con llave**, **iluminación interior bajo el panel de control**, **guías y cremalleras regulables y extraíbles** de acero inoxidable AISI 304, **patas regulables de acero inoxidable** y **cable de alimentación con enchufe Schuko** incluido.

Características técnicas

- Refrigeración ventilada
- Grupo frigorífico monobloque extraíble
- Estructura de acero inoxidable AISI 304
- Evaporador tratado por cataforesis
- Desescarche automático
- Aislamiento de 60 mm en poliuretano HFO
- Cerradura con llave
- Iluminación interior
- Guías de acero inoxidable regulables y extraíbles
- Patas de acero inoxidable regulables
- 6 parrillas GN 2/1 de 650 × 530 mm
- Capacidad máxima: **38 parrillas** (paso de 70 mm)

?? Para ofrecerte siempre la mejor calidad, actualizamos continuamente nuestros productos; por ello, el aspecto del equipo puede diferir ligeramente del mostrado en las fotografías.