



Armario refrigerado ventilado 0°C/+8°C – 218 L

MODELO: GA200CTN

Dimensiones externas

L 490 x P 730 x A 2080/2110 mm

783,00 € + IVA

 **En stock**



Dimensiones externas	L 490 mm x P 730 mm x A 2080/2110 mm
Dimensiones internas	L 330 mm x P 580 mm x A 1500 mm
Potencia	0,13 KW
Peso neto	72 Kg
Tensión	Monofásica - 230 V
Alimentación eléctrica	220 -240 - 50 Hz
Temperatura	0°/ +8° C
Gas refrigerante	R290
Espesor del aislamiento	80 mm
Número de puertas	1
Capacidad del frigorífico	218 LT
Categoría de litros	200 LT
Máx. temperatura/Humedad ambiente	+40°C / 40% HR
Clase de eficiencia energética	B

Cantidad de gas	50 gr
Temperatura (+/-)	Positiva
Disponibilidad	En Stock
Equipamiento de serie	4 rejillas 330×530, cerradura con llave, luz LED interna
Refrigeración	Ventilada
Estructura interna	De acero inoxidable
Desescarche	Automático
Tipo de puerta	Puerta ciega
Puerta	Reversible
Control de temperatura	mediante termostato digital
Unidad de refrigeración	Tropicalizada
Estructura del frigorífico	De acero inoxidable
Tipo de armario refrigerado	Estándar
Motor	incorporado

Descripción

Armario refrigerado ventilado 0°C/+8°C – 218 L.

El **armario refrigerado profesional** está diseñado para garantizar la **perfecta conservación de alimentos frescos** en cocinas profesionales, restaurantes, hoteles, gastronomías, pastelerías y laboratorios alimentarios. Gracias a la **refrigeración ventilada con sistema monoblock**, mantiene una temperatura uniforme entre **0°C y +8°C**, asegurando condiciones óptimas de conservación y una **distribución homogénea del aire** en todos los estantes, sin zonas más cálidas.

El sistema frigorífico **Monoblock** integra todos los componentes del circuito refrigerante en una única unidad fácilmente extraíble. Esta solución simplifica las intervenciones de mantenimiento, reduce los costes de asistencia y permite una sustitución rápida del grupo refrigerante, minimizando los tiempos de parada del equipo.

El **control electrónico digital** permite ajustar y monitorizar con precisión la temperatura interna, garantizando la máxima fiabilidad en la conservación de los alimentos.

El elevado nivel de aislamiento, realizado con **80 mm de espuma de alta densidad al ciclopentano**, superior a los estándares del sector, limita las pérdidas térmicas, reduce los ciclos de trabajo del compresor y permite un **ahorro energético de hasta el 15%** respecto a los modelos con aislamiento tradicional.

La **Clase Climática 5** garantiza el correcto funcionamiento incluso con temperaturas ambiente de hasta **+40°C**, lo que hace que este armario refrigerado sea ideal para cocinas profesionales de alta intensidad, donde el calor ambiental es especialmente elevado.

El interior está realizado con **tecnología monobloque estampada**, con **16 guías estampadas**, sin juntas ni ángulos donde puedan acumularse suciedad y bacterias. Esta solución facilita la limpieza diaria y mejora los estándares higiénicos requeridos en el sector alimentario. El exterior en **acero inoxidable** ofrece alta resistencia a la corrosión, a los golpes y al desgaste diario, manteniendo un aspecto profesional y facilitando la manutención.

El uso del **gas refrigerante natural R290** garantiza altas prestaciones frigoríficas con bajo impacto ambiental.

La **puerta reversible** permite adaptar fácilmente la apertura del armario a las diferentes configuraciones de la cocina profesional, optimizando los espacios de trabajo.

Características técnicas

- **Capacidad neta:** 218 litros
- **Temperatura de trabajo:** 0°C / +8°C
- **Sistema frigorífico Monoblock**
- **Control electrónico digital de la temperatura**
- **Refrigerante ecológico R290**
- **Clase climática 5 (hasta +40°C)**
- **Aislamiento en poliuretano de alta densidad de 80 mm**
- **Interior monobloque sin juntas**
- **Puerta reversible**

- 4 rejillas regulables 330×530 mm
- Cerradura con llave
- Iluminación LED interna