



Armario refrigerado ventilado 0°C/+8°C – 700 L para bandejas 60×40 / 60×80

MODELO: GA800CTN

Dimensiones externas

L 780 x P 990 x A 2080/2110 mm

1.385,00 € + IVA



En stock



Dimensiones externas	L 780 mm x P 990 mm x A 2080/2110 mm
Dimensiones internas	L 680 mm x P 865 mm x A 1550 mm
Potencia	0,22 KW
Peso neto	128 Kg
Tensión	Monofásica - 230 V
Alimentación eléctrica	220 -240 - 50 Hz
Temperatura	0°/ +8° C
Gas refrigerante	R290
Espesor del aislamiento	60 mm
Número de puertas	1
Capacidad del frigorífico	700 LT
Categoría de litros	700 LT
Máx. temperatura/Humedad ambiente	+40°C / 40% HR
Clase de eficiencia energética	C

Cantidad de gas	110 gr
Temperatura (+/-)	Positiva
Disponibilidad	En Stock
Equipamiento de serie	Serradura con llave, luz LED interna, 10 pares de guías
Refrigeración	Ventilada
Estructura interna	De acero ino x idable
Desescarche	Automático
Tipo de puerta	Puerta ciega
Puerta	Reversible
Control de temperatura	mediante termostato digital
Unidad de refrigeración	Tropicalizada
Estructura del frigorífico	De acero ino x idable
Tipo de armario refrigerado	Estándar
Motor	incorporado

Descripción

Armario refrigerado ventilado 0°C/+8°C – 700 L para bandejas 60×40 / 60×80.

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 **60 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 en **acero inoxidable** y presenta **2 cremalleras por lado con 10 pares de guías para rejillas 60×80 cm regulables**. 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:** 665 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 60 mm**
- **Puerta reversible**

- Cerradura con llave
- Luz LED interna 1,5 W