

Pedido del cliente

Armario Refrigerado ventilado para carne de 2 puertas -2°C/+10°C 700 LT Clase de eficiencia energética G

Precio: 2.526,00 € + IVA



Referencia: ME700T22

Fabricante: Gastrodomus

Categoría: Armarios refrigerados para carne

Pedido del cliente

Descripción

Armario refrigerado ventilado para carne con 2 puertas, capacidad de 700 litros, temperatura ajustable de -2°C/+10°C y construcción de acero inoxidable.

El **armario refrigerado con 2 puertas ciegas** es sinónimo de elegancia, fiabilidad, robustez y practicidad y es un aliado perfecto para el almacenamiento de alimentos y materias primas en las cocinas profesionales.

Funciona mediante **refrigeración ventilada**, es decir, el frío es producido por un "serpentín" (evaporador) colocado en el exterior de la cámara y un ventilador extrae el aire caliente de la cámara, lo transporta contra el evaporador para enfriarlo y luego empuja el aire enfriado al interior de la cámara. Hay un frío ligeramente más seco en la cámara. **La temperatura positiva es ajustable entre -2°C/+10°C.**

La unidad de refrigeración es fácilmente desmontable y tropicalizada, lo que significa que dispone de un compresor diseñado para trabajar con un 100% de eficacia hasta una temperatura máxima, del entorno en el que se encuentra, de +40°C/42°C/65% Rh.

La resistencia y la seguridad están garantizadas por los materiales con los que se fabrica: **acero inoxidable** para toda la estructura, parte trasera, techo y fondo exterior de chapa galvanizada.

La limpieza y la higiene se ven facilitadas por la presencia de **esquinas internas redondeadas** que impiden la acumulación de suciedad incluso en las zonas más delicadas.

El aislamiento es de poliuretano inyectado a alta presión sin CFC ni HCFC y tiene un grosor de 60 mm. La **descongelación es automática** y el agua de condensación se evapora mediante un serpentín de acero inoxidable.

Cuenta con **puertas reversibles con cierre automático y junta magnética**, un panel superior liso, un controlador digital alojado en una placa frontal junto con interruptores de encendido/apagado, y está equipado con pies de acero inoxidable ajustables en altura, asas profesionales y compactas, conductos de distribución de aire internos ranurados, barra carnicera superior interna, **rejillas GN2/1 recubiertas de plástico y ventilación modulada para preservar la humedad interna.**

EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- 2 REJILLAS DE POLIETILENO GN2/1 650 mm x 530 mm:

- 4 GUÍAS DE ACERO INOXIDABLE EN FORMA DE U:

- CERRADURA CON LLAVE:

- BARRA CARNICERA SUPERIOR:

- PEQUEÑA LUZ HALÓGENA SUPERIOR.

Es aconsejable limpiar periódicamente el condensador para evitar posibles fallos de funcionamiento, ya que aspira al aire exterior y acumula impurezas.

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL

Pedido del cliente

Características

Característica	Valor
Dimensiones externas	L 720 mm x P 815 mm x A 2080 mm
Peso neto	134 kg
Tensión	Monofásica - 230 V
Panel de control	Digital
Equipamiento de serie	2 rejillas de polietileno GN2/1 de 650 mm x 530 mm, 2 guías de acero inoxidable en forma de U, con cerradura, pequeña luz halógena en la parte superior, barra carnicera superior
Longitud del cable eléctrico	
Temperatura	- 2°/ + 10°C
Refrigeración	Ventilada
Gas refrigerante	R290
Absorción	320 W
Estructura interna	De acero inoxidable
Espesor del aislamiento	80 mm
Desescarche	Automático
Número de puertas	2
Tipo de puerta	Puerta ciega
Puerta	Reversible
Cerradura de la puerta	Automática
Temperatura (+/-)	Positiva
Capacidad del frigorífico	700 LT
Control de temperatura	Con termostato digital
Unidad de refrigeración	Tropicalizada
Estructura del frigorífico	De acero inoxidable
Tipo de armario refrigerado	Específico para la carne
Categoría de litros	700 LT
Máx. temperatura/Humedad ambiente	+40°C / 40% HR
Clase de eficiencia energética	A
Clase climática	5
Motor	incorporado
Cable	Cable + enchufe