

LA MASSIMA FLESSIBILITÀ: PERFETTI PER GASTRONOMIA E RISTORAZIONE.

CARATTERISTICHE GENERALI

Armadi combinati e frigocongelatori

Gli armadi refrigerati **COMBINATI** e **FRIGOCONGELATORI** consentono di creare le condizioni ideali per la conservazione di ogni tipo di alimento, secondo le esigenze di utilizzo, carico e produzione.

Attraverso la regolazione della temperatura positiva (TN -2°C / +8°C) o negativa (BT -18°C / -22°C), si possono conservare in modo ottimale gastronomia, pasta fresca, pasticceria, basi da forno, cioccolato, gelato, carne e pesce, mantenendone le caratteristiche originali.

Grazie all'utilizzo di due unità motore distinte, è possibile regolare porte o sportelli con temperature diverse: PP (positivo + positivo), NN (negativa + negativa), PN (FRIGOCONGELATORE: positiva + negativa).

Gli armadi **COMBINATI** e **FRIGOCONGELATORI** si adattano ad ogni esigenza e laboratorio.

- Interno ed esterno in acciaio inox, eccetto fondo, soffitto e schienale esterni in acciaio galvanizzato
- Angoli arrotondati interni
- Poliuretano iniettato ad alta pressione senza gas CFC pericolosi per l'ambiente (densità 40 Kg / m³)
- Spessore di isolamento: 60 mm
- Porta a chiusura automatica con guarnizione magnetica. Reversibile con apposito kit (su richiesta)
- Pannello di controllo elettronico frontale con 1 sonda NTC per armadio TN (temperatura normale), con 2 sonde NTC per armadio BT (bassa temperatura)
- Cruscotto predisposto per luce led e serratura
- Armadi refrigerati TN e BT (temperatura normale e bassa temperatura) progettati
- Evaporazione dell'acqua di condensa completamente automatici
- Armadi combinati disponibili esclusivamente con evaporatore all'interno della camera refrigerata
- Sbrinamento a fermata
- Armadi BT (bassa temperatura) completi di resistenza di scarico, resistenza bordo porta e valvola termostatica
- Kit di n. 4 piedini in acciaio inox regolabili in altezza (110/180 H mm)
- Pronto all'uso

DOTAZIONE DI SERIE

Per modelli 2 porte o 2 porte vetro:

- Cremagliera in acciaio inox (24 fori)
- Nr. 6 griglie plastificate GN 2/1
- Nr. 6 coppie di guide in acciaio inox
- Luce a led (solo per versione PV)
- Fermo ventola
- Imballo standard: pallet + cartone + cuffie protettive in plastica su piedini

Per modelli 1 porta e 2 sportelli:

- Cremagliera in acciaio inox
- Nr. 7 griglie plastificate GN 2/1
- Nr. 7 coppie di guide in acciaio inox
- Fermo ventola
- Imballo standard: pallet + cartone + cuffie protettive in plastica su piedini

Per modelli 4 sportelli:

- Cremagliera in acciaio inox
- Nr. 8 griglie plastificate GN 2/1
- Nr. 8 coppie di guide in acciaio inox
- Fermo ventola
- Imballo standard: pallet + cartone + cuffie protettive in plastica su piedini

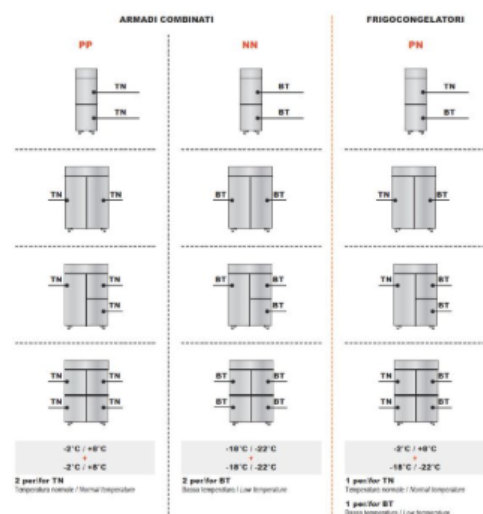
TIPOLOGIA DI REFRIGERAZIONE

Ventilata (V), Statica (S)

VERSIONI DISPONIBILI

- Acciaio inox
- Porta vetro (PV)
- Con nr. 1 porta e 2 sportelli
- Con nr. 4 sportelli
- Doppia temperatura
- Con gruppo incorporato (CG)

- **R290** disponibile solo su alcuni modelli.



R290

R290 (A richiesta)

DISPONIBILE NELLE MISURE

LUNGHEZZA: 710 mm (per/for 700)

LUNGHEZZA: 1420 mm (per/for 1200/1400)

PROFONDITÀ: 800 mm

ALTEZZA: 2030/2100 mm

TEMPERATURA DI ESERCIZIO

- 2°C	+ 8°C	TN temperatura normale
- 18°C	- 22°C	BT bassa temperatura

Dati di collaudo: temperatura + 30°C / umidità relativa 60%