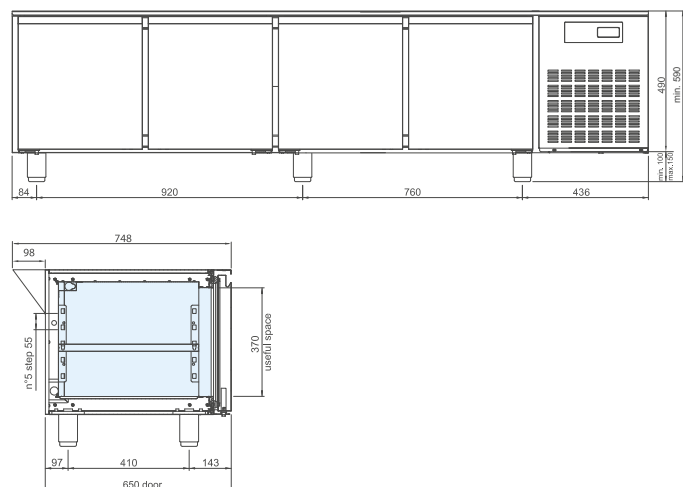


mod. 9SF4P220 | cod. 13388100



## ES ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

| Temperatura disponible (°C) | Dimensiones A x P x A (mm) | Dimen. del embalaje A x P x A (mm) | Gas refrigerante | Volumen neto (L) | Clase climática | Clase energética | Absorción de energía (W) | Tensión de alimentación | Consumo anual (kWh/año) |
|-----------------------------|----------------------------|------------------------------------|------------------|------------------|-----------------|------------------|--------------------------|-------------------------|-------------------------|
| -2 / +10                    | 2200 x 750 x 610           | 2240 x 780 x 800                   | R290             | 224              | 5               | C                | 363                      | 220-240 V / 50 Hz       | 935                     |

## ES CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

- Base refrigerada de apoyo para elementos de cocción de banco de acero inoxidable AISI 304
- Motor incorporado en el compartimento técnico
- Refrigeración ventilada forzada con evaporadores protegidos situados entre los compartimentos
- Aislamiento de 60 mm de poliuretano inyectado HFO a alta presión con una densidad de 42 kg/m3
- Detección de la temperatura mediante sensor Termistore (sonda NTC)
- Control del funcionamiento a través del panel digital táctil
- Testado con temperatura del entorno de trabajo externa hasta 43 °C, equivalente a la clase climática 5
- Desescarche automático mediante resistencias eléctricas
- Evaporación automática del agua de condensación mediante intercambiador de calor de acero inox AISI 316L
- Evaporador pintado por cataforesis con alta resistencia a la corrosión
- Medidas internas GN 1/1
- Bisagras de las puertas con sistema de cierre automático
- Juntas magnéticas de puertas y cajones fáciles de extraer
- Esquinas internas redondeadas y piezas extraíbles para facilitar la limpieza
- Los cajones están disponibles con guías telescópicas totalmente extraíbles
- Patas de acero inoxidable de altura regulable de 100 a 150 mm

## ACCESORIOS

- Cajonera con 1 cajón
- Cajonera con 2 medios cajones
- Cajonera con 1 doble cajón
- Cajonera con 2 dobles cajones
- Rejillas de polietileno GN 1/1
- Rejillas de acero inox GN 1/1
- Par de guías de acero inox a “U”
- Kit 4/6 ruedas

