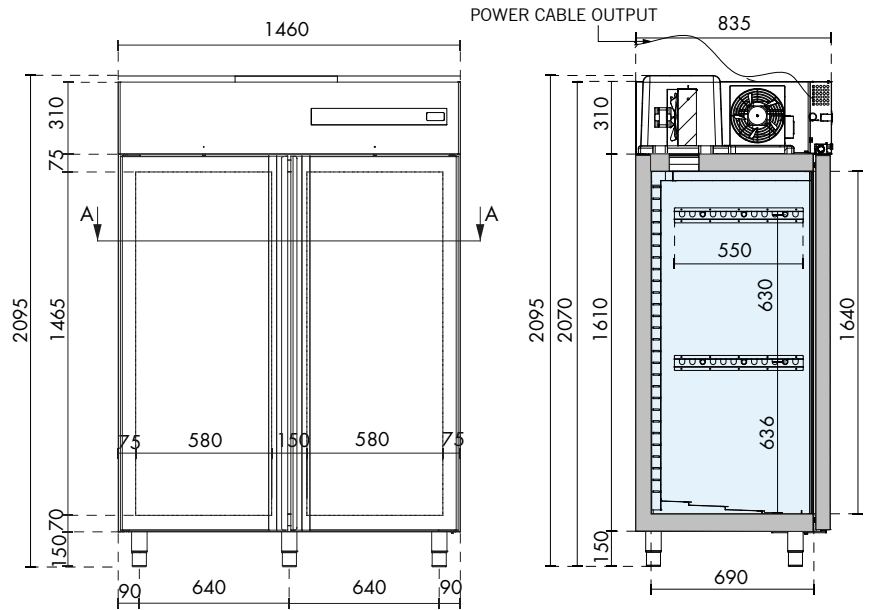


mod. CAB1400-M | cod. 06220060



FR SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Température disponible (°C)	Dimensions L x P x H (mm)	Dimensions emballage L x P x H (mm)	Gaz réfrigérant	Volume net (L)	Classe climatique	Classe énergétique	Absorption énergétique (W)	Tension d'alimentation	Consom. annuelle (kWh/an)
-2 / +8	1460 x 835 x 2095	1500 x 900 x 2300	R290	930	5	C	272	220-240 V / 50 Hz	949

FR CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

- Armoire réfrigérée pour la conservation de la viande
- Groupe monobloc, tropicalisé et facilement extractible de la coque, à réfrigération ventilée forcée avec gaz R290
- Structure complètement en acier. Intérieur, parois et porte en acier inoxydable AISI 304
- Testée à une température ambiante extérieure jusqu'à 43 °C, efficacité équivalente à la classe climatique 5
- Isolation de 75 mm en polyuréthane HFO injecté à haute pression et densité de 42 kg/m³
- Détection de la température au moyen du capteur Termistore (sonde NTC)
- Contrôle du fonctionnement au moyen du panneau numérique tactile
- Dégivrage automatique par gaz chaud
- Évaporation automatique de l'eau de condensation au moyen d'un échangeur de chaleur en cuivre
- Portes à fermeture automatique et position d'ouverture fixe à 100°
- Charnières à système de fermeture automatique
- Joints magnétiques facilement amovibles
- Coulisses en U et crémaillères porte-grilles réglables et extractibles
- Angles internes arrondis pour un nettoyage facile et rapide
- Évaporateur verni pour cataphorèse à haute résistance à la corrosion
- 6 crochets à viande de série
- Pieds en acier inoxydable et réglables en hauteur
- Serrure avec clé et d'une lumière placé sous le tableau de commande

ACCESSOIRES

- Tube pour crochets supérieure pour viande
- Lumière Led
- Série de 4 roulettes

