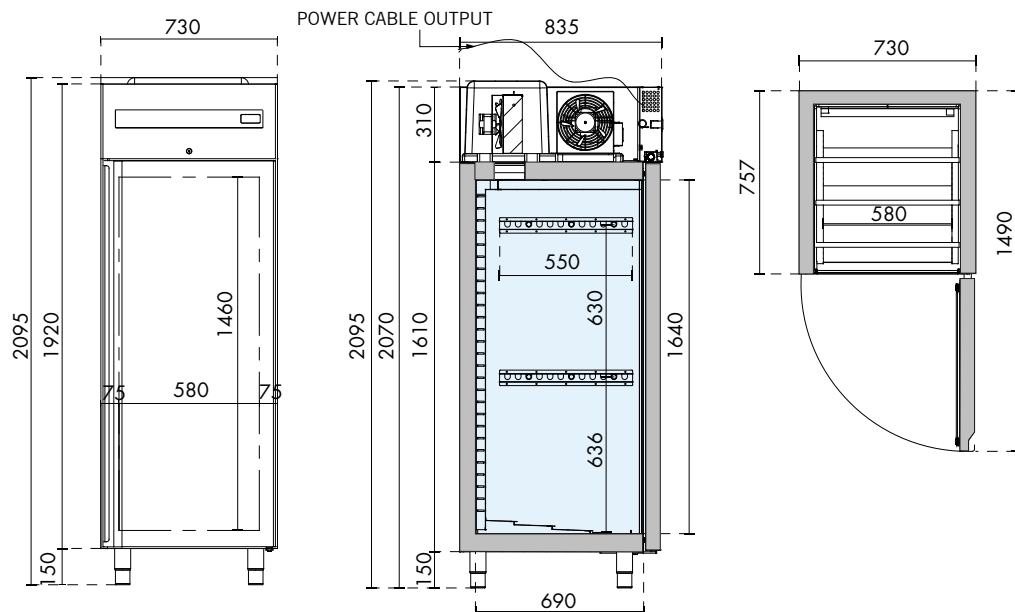


mod. CAB700-M

| cod. 06200120



## IT SPECIFICHE TECNICHE

Temperatura disponibile (°C)	Dimensioni L x P x H (mm)	Dimensioni imballo L x P x H (mm)	Gas refrigerante	Volume utile netto (L)	Classe climatica	Classe energetica	Assorbimento energetico (W)	Tensione di alimentazione	Consumo annuo (kWh/anno)
-2 / +8	730 x 835 x 2095	800 x 900 x 2300	R290	465	5	B	180	220-240 V / 50 Hz	402

## IT CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

- Armadio refrigerato per la conservazione della carne
- Gruppo monoblocco tropicalizzato e facilmente rimovibile dalla scocca, a refrigerazione ventilata forzata con gas R290
- Costruzione interamente in acciaio. Interno, pareti e porta in acciaio inox AISI 304
- Testato con temperatura dell'ambiente di lavoro esterno fino a 43°C, efficienza equivalente alla classe climatica 5
- Isolamento di 75 mm in poliuretano iniettato HFO ad alta pressione con densità di 42 kg/m³
- Rilevazione della temperatura mediante sensore Termistore (sonda NTC)
- Controllo del funzionamento attraverso pannello digitale "touch"
- Sbrinamento automatico con gas caldo
- Evaporazione automatica dell'acqua di condensa mediante scambiatore di calore in rame
- Porta ad apertura reversibile con chiusura automatica e posizione di apertura fissa a 100°
- Cerniere con sistema di chiusura automatico
- Guarnizioni magnetiche facilmente asportabili
- Guide a "U" e cremagliere porta-griglie regolabili ed estraibili
- Angoli interni arrotondati per una facile e veloce pulizia
- Evaporatore verniciato per cataforesi con alta resistenza alla corrosione
- 6 ganciere per carne di serie
- Piedini in acciaio inox regolabili in altezza
- Serratura con chiave e luce posta sotto il pannello comandi

## ACCESSORI

- Tubo ganciera per carne
- Luce a Led
- Kit 4 ruote

