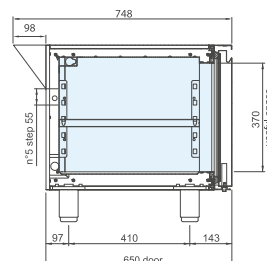
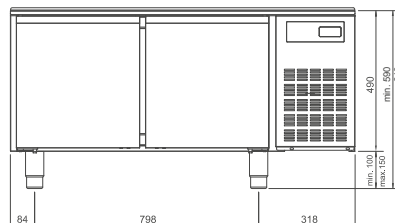


mod. 9SF2P120 | cod. 13385500



PT ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

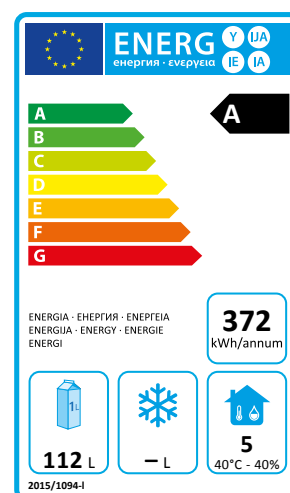
Temperatura disponível (°C)	Dimensões L x P x A (mm)	Dim. da embalagem L x P x A (mm)	Gás refrigerante	Volume líquido (L)	Classe climática	Classe de energia	Absorção de energia (W)	Tensão de alimentação	Consumo anual (kWh/ano)
-2 / +10	1200 x 750 x 610	1240 x 780 x 800	R290	112	5	A	363	220-240 V / 50 Hz	372

PT CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

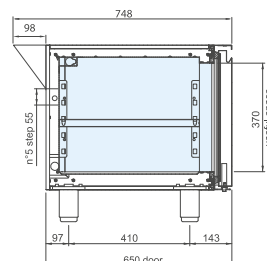
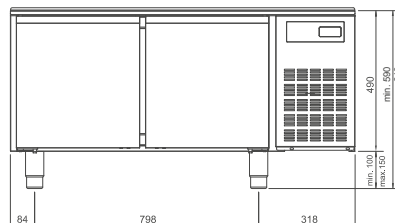
- Base refrigerada de suporte para elementos de cozedura de bancada em aço inox AISI 304
- Motor incorporado no compartimento técnico
- Refrigeração ventilada forçada com evaporadores protegidos posicionados entre os compartimentos
- Isolamento de 60 mm em poliuretano injetado HFO de alta pressão com densidade de 42 kg/m³
- Detecção da temperatura por sensor termistor (sonda NTC)
- Controlo do funcionamento mediante painel digital de toque
- Testado com temperatura do ambiente de trabalho externo até 43 °C, equivalente à classe climática 5
- Descongelação automática com resistências elétricas
- Evaporação automática da água de condensação mediante trocador de calor em aço inox AISI 316L
- Evaporador com pintura cataforese com alta resistência à corrosão
- Dimensões internas GN 1/1
- Dobradiças das portas com sistema de fechamento automático
- Vedações magnéticas de portas e gavetas facilmente removíveis
- Cantos internos arredondados e peças removíveis para facilitar a limpeza
- As gavetas estão disponíveis com guias telescópicas com extração total
- Pés de aço inox com altura regulável de 100 a 150 mm

ACESSÓRIOS

- Caixa com 1 gaveta
- Caixa com 2 meios-gavetas
- Caixa com 1 duplo-gaveta
- Caixa com 2 duplos-gavetas
- Grelha em polietileno GN 1/1
- Grelha em aço inox GN 1/1
- Par de corredeiras em aço inox em "U"
- Kit de 4/6 rodas



mod. 9SC2P120 | cod. 13385700



PT ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

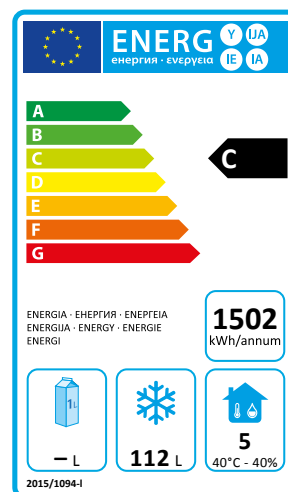
Temperatura disponível (°C)	Dimensões L x P x A (mm)	Dim. da embalagem L x P x A (mm)	Gás refrigerante	Volume líquido (L)	Classe climática	Classe de energia	Absorção de energia (W)	Tensão de alimentação	Consumo anual (kWh/ano)
-15/-18	1200 x 750 x 610	1240 x 780 x 800	R290	112	5	C	350	220-240 V / 50 Hz	1502

PT CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

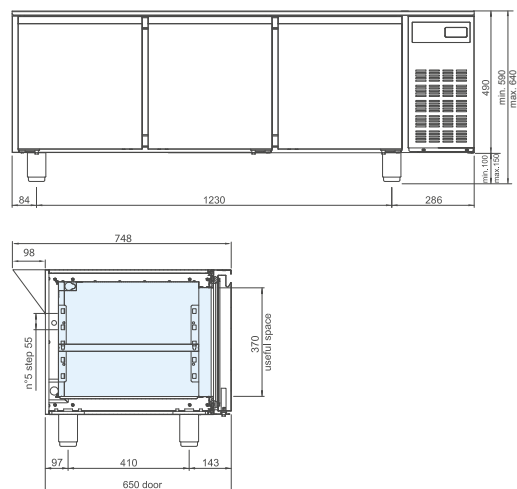
- Base refrigerada de suporte para elementos de cozedura de bancada em aço inox AISI 304
- Motor incorporado no compartimento técnico
- Refrigeração ventilada forçada com evaporadores protegidos posicionados entre os compartimentos
- Isolamento de 60 mm em poliuretano injetado HFO de alta pressão com densidade de 42 kg/m³
- Detecção da temperatura por sensor termistor (sonda NTC)
- Controlo do funcionamento mediante painel digital de toque
- Testado com temperatura do ambiente de trabalho externo até 43 °C, equivalente à classe climática 5
- Descongelação automática com resistências elétricas
- Evaporação automática da água de condensação mediante trocador de calor em aço inox AISI 316L
- Evaporador com pintura cataforese com alta resistência à corrosão
- Dimensões internas GN 1/1
- Dobradiças das portas com sistema de fechamento automático
- Vedações magnéticas de portas e gavetas facilmente removíveis
- Cantos internos arredondados e peças removíveis para facilitar a limpeza
- As gavetas estão disponíveis com guias telescópicas com extração total
- Pés de aço inox com altura regulável de 100 a 150 mm

ACESSÓRIOS

- Caixa com 1 gaveta
- Caixa com 2 meios-gavetas
- Caixa com 1 duplo-gaveta
- Caixa com 2 duplos-gavetas
- Grelha em polietileno GN 1/1
- Grelha em aço inox GN 1/1
- Par de corredeiras em aço inox em "U"
- Kit de 4/6 rodas



mod. 9SF3P160 | cod. 13386500



PT ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

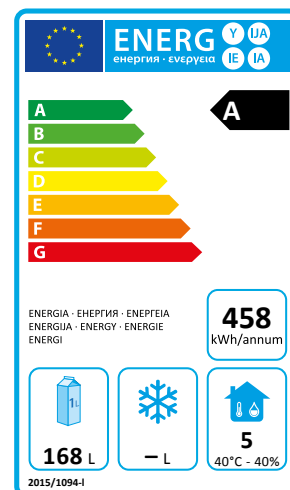
Temperatura disponível (°C)	Dimensões L x P x A (mm)	Dim. da embalagem L x P x A (mm)	Gás refrigerante	Volume líquido (L)	Classe climática	Classe de energia	Absorção de energia (W)	Tensão de alimentação	Consumo anual (kWh/ano)
-2 / +10	1600 x 750 x 610	1640 x 780 x 800	R290	168	5	A	363	220-240 V / 50 Hz	458

PT CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

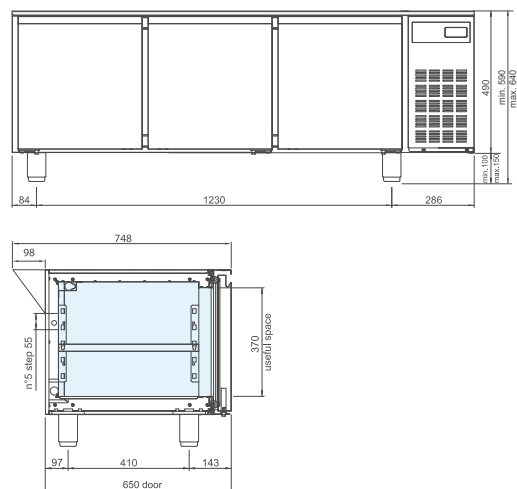
- Base refrigerada de suporte para elementos de cozedura de bancada em aço inox AISI 304
- Motor incorporado no compartimento técnico
- Refrigeração ventilada forçada com evaporadores protegidos posicionados entre os compartimentos
- Isolamento de 60 mm em poliuretano injetado HFO de alta pressão com densidade de 42 kg/m³
- Detecção da temperatura por sensor termistor (sonda NTC)
- Controlo do funcionamento mediante painel digital de toque
- Testado com temperatura do ambiente de trabalho externo até 43 °C, equivalente à classe climática 5
- Descongelação automática com resistências elétricas
- Evaporação automática da água de condensação mediante trocador de calor em aço inox AISI 316L
- Evaporador com pintura cataforese com alta resistência à corrosão
- Dimensões internas GN 1/1
- Dobradiças das portas com sistema de fechamento automático
- Vedações magnéticas de portas e gavetas facilmente removíveis
- Cantos internos arredondados e peças removíveis para facilitar a limpeza
- As gavetas estão disponíveis com guias telescópicas com extração total
- Pés de aço inox com altura regulável de 100 a 150 mm

ACESSÓRIOS

- Caixa com 1 gaveta
- Caixa com 2 meios-gavetas
- Caixa com 1 duplo-gaveta
- Caixa com 2 duplos-gavetas
- Grelha em polietileno GN 1/1
- Grelha em aço inox GN 1/1
- Par de corredeiras em aço inox em "U"
- Kit de 4/6 rodas



mod. 9SC3P160 | cod. 13386700



PT ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

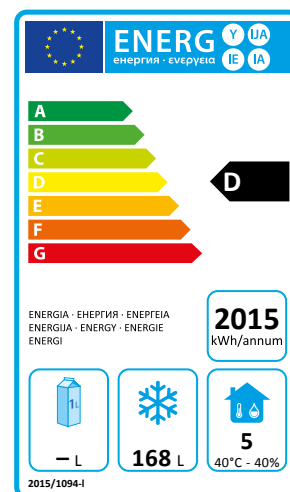
Temperatura disponível (°C)	Dimensões L x P x A (mm)	Dim. da embalagem L x P x A (mm)	Gás refrigerante	Volume líquido (L)	Classe climática	Classe de energia	Absorção de energia (W)	Tensão de alimentação	Consumo anual (kWh/ano)
-15/-18	1600 x 750 x 610	1640 x 780 x 800	R290	168	5	D	350	220-240 V / 50 Hz	2015

PT CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

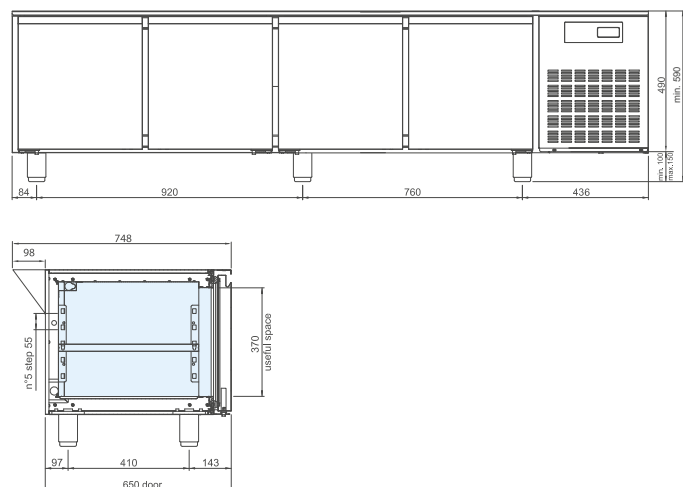
- Base refrigerada de suporte para elementos de cozedura de bancada em aço inox AISI 304
- Motor incorporado no compartimento técnico
- Refrigeração ventilada forçada com evaporadores protegidos posicionados entre os compartimentos
- Isolamento de 60 mm em poliuretano injetado HFO de alta pressão com densidade de 42 kg/m³
- Detecção da temperatura por sensor termistor (sonda NTC)
- Controlo do funcionamento mediante painel digital de toque
- Testado com temperatura do ambiente de trabalho externo até 43 °C, equivalente à classe climática 5
- Descongelamento automático com resistências elétricas
- Evaporação automática da água de condensação mediante trocador de calor em aço inox AISI 316L
- Evaporador com pintura cataforese com alta resistência à corrosão
- Dimensões internas GN 1/1
- Dobradiças das portas com sistema de fechamento automático
- Vedações magnéticas de portas e gavetas facilmente removíveis
- Cantos internos arredondados e peças removíveis para facilitar a limpeza
- As gavetas estão disponíveis com guias telescópicas com extração total
- Pés de aço inox com altura regulável de 100 a 150 mm

ACESSÓRIOS

- Caixa com 1 gaveta
- Caixa com 2 meios-gavetas
- Caixa com 1 duplo-gaveta
- Caixa com 2 duplos-gavetas
- Grelha em polietileno GN 1/1
- Grelha em aço inox GN 1/1
- Par de corredeiras em aço inox em "U"
- Kit de 4/6 rodas



mod. 9SF4P220 | cod. 13388100



PT ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

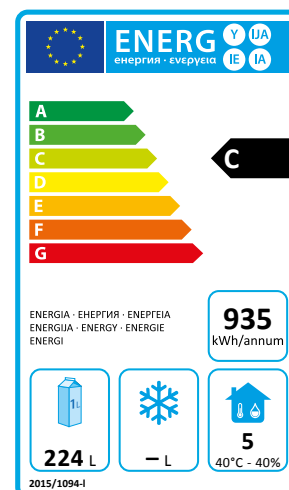
Temperatura disponível (°C)	Dimensões L x P x A (mm)	Dim. da embalagem L x P x A (mm)	Gás refrigerante	Volume líquido (L)	Classe climática	Classe de energia	Absorção de energia (W)	Tensão de alimentação	Consumo anual (kWh/ano)
-2 / +10	2200x750x610	2240x780x800	R290	224	5	C	363	220-240 V / 50 Hz	935

PT CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

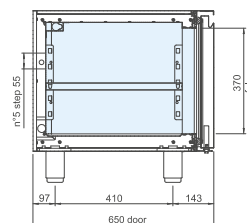
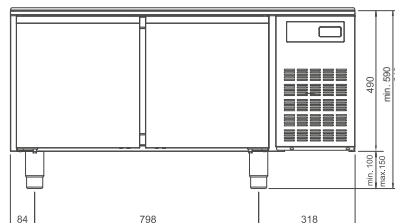
- Base refrigerada de suporte para elementos de cozedura de bancada em aço inox AISI 304
- Motor incorporado no compartimento técnico
- Refrigeração ventilada forçada com evaporadores protegidos posicionados entre os compartimentos
- Isolamento de 60 mm em poliuretano injetado HFO de alta pressão com densidade de 42 kg/m³
- Detecção da temperatura por sensor termístor (sonda NTC)
- Controlo do funcionamento mediante painel digital de toque
- Testado com temperatura do ambiente de trabalho externo até 43 °C, equivalente à classe climática 5
- Descongelação automática com resistências elétricas
- Evaporação automática da água de condensação mediante trocador de calor em aço inox AISI 316L
- Evaporador com pintura cataforese com alta resistência à corrosão
- Dimensões internas GN 1/1
- Dobradiças das portas com sistema de fechamento automático
- Vedações magnéticas de portas e gavetas facilmente removíveis
- Cantos internos arredondados e peças removíveis para facilitar a limpeza
- As gavetas estão disponíveis com guias telescópicas com extração total
- Pés de aço inox com altura regulável de 100 a 150 mm

ACESSÓRIOS

- Caixa com 1 gaveta
- Caixa com 2 meios-gavetas
- Caixa com 1 duplo-gaveta
- Caixa com 2 duplos-gavetas
- Grelha em polietileno GN 1/1
- Grelha em aço inox GN 1/1
- Par de corredeiras em aço inox em “U”
- Kit de 4/6 rodas



mod. 7SF2P120 | cod. 18385500



PT ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

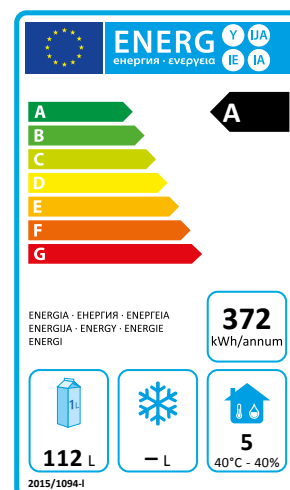
Temperatura disponível (°C)	Dimensões L x P x A (mm)	Dim. da embalagem L x P x A (mm)	Gás refrigerante	Volume líquido (L)	Classe climática	Classe de energia	Absorção de energia (W)	Tensão de alimentação	Consumo anual (kWh/ano)
-2 / +10	1200 x 650 x 610	1240 x 660 x 800	R290	112	5	A	363	220-240 V / 50 Hz	372

PT CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

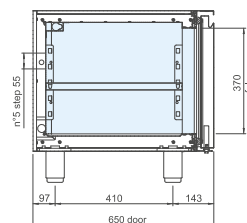
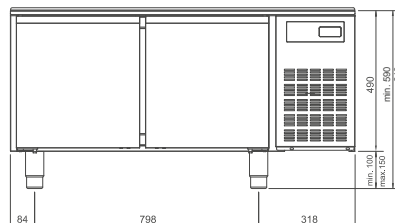
- Base refrigerada de suporte para elementos de cozedura de bancada em aço inox AISI 304
- Motor incorporado no compartimento técnico
- Refrigeração ventilada forçada com evaporadores protegidos posicionados entre os compartimentos
- Isolamento de 60 mm em poliuretano injetado HFO de alta pressão com densidade de 42 kg/m3
- Detecção da temperatura por sensor termistor (sonda NTC)
- Controlo do funcionamento mediante painel digital de toque
- Testado com temperatura do ambiente de trabalho externo até 43 °C, equivalente à classe climática 5
- Descongelação automática com resistências elétricas
- Evaporação automática da água de condensação mediante trocador de calor em aço inox AISI 316L
- Evaporador com pintura cataforese com alta resistência à corrosão
- Dimensões internas GN 1/1
- Dobradiças das portas com sistema de fechamento automático
- Vedações magnéticas de portas e gavetas facilmente removíveis
- Cantos internos arredondados e peças removíveis para facilitar a limpeza
- As gavetas estão disponíveis com guias telescópicas com extração total
- Pés de aço inox com altura regulável de 100 a 150 mm

ACESSÓRIOS

- Caixa com 1 gaveta
- Caixa com 2 meios-gavetas
- Caixa com 1 duplo-gaveta
- Caixa com 2 duplos-gavetas
- Grelha em polietileno GN 1/1
- Grelha em aço inox GN 1/1
- Par de corredeiras em aço inox em "U"
- Kit de 4/6 rodas



mod. 7SC2P120 | cod. 18385700



PT ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

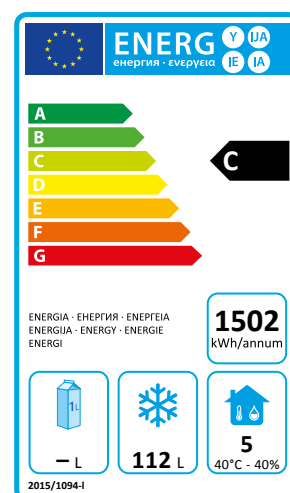
Temperatura disponível (°C)	Dimensões L x P x A (mm)	Dim. da embalagem L x P x A (mm)	Gás refrigerante	Volume líquido (L)	Classe climática	Classe de energia	Absorção de energia (W)	Tensão de alimentação	Consumo anual (kWh/ano)
-15/-18	1200 x 650 x 610	1240 x 660 x 800	R290	112	5	C	350	220-240 V / 50 Hz	1502

PT CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

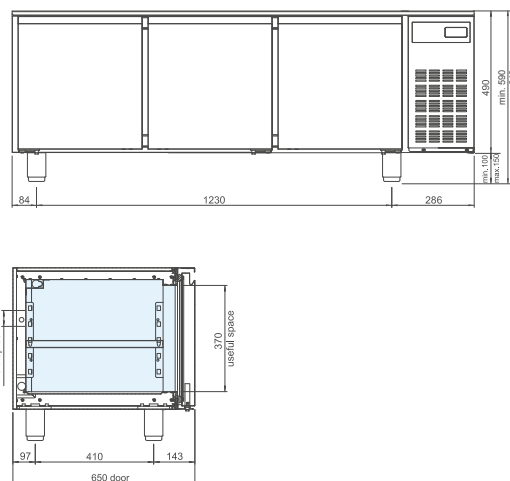
- Base refrigerada de suporte para elementos de cozedura de bancada em aço inox AISI 304
- Motor incorporado no compartimento técnico
- Refrigeração ventilada forçada com evaporadores protegidos posicionados entre os compartimentos
- Isolamento de 60 mm em poliuretano injetado HFO de alta pressão com densidade de 42 kg/m3
- Detecção da temperatura por sensor termistor (sonda NTC)
- Controlo do funcionamento mediante painel digital de toque
- Testado com temperatura do ambiente de trabalho externo até 43 °C, equivalente à classe climática 5
- Descongelação automática com resistências elétricas
- Evaporação automática da água de condensação mediante trocador de calor em aço inox AISI 316L
- Evaporador com pintura cataforese com alta resistência à corrosão
- Dimensões internas GN 1/1
- Dobradiças das portas com sistema de fechamento automático
- Vedações magnéticas de portas e gavetas facilmente removíveis
- Cantos internos arredondados e peças removíveis para facilitar a limpeza
- As gavetas estão disponíveis com guias telescópicas com extração total
- Pés de aço inox com altura regulável de 100 a 150 mm

ACESSÓRIOS

- Caixa com 1 gaveta
- Caixa com 2 meios-gavetas
- Caixa com 1 duplo-gaveta
- Caixa com 2 duplos-gavetas
- Grelha em polietileno GN 1/1
- Grelha em aço inox GN 1/1
- Par de corrediças em aço inox em "U"
- Kit de 4/6 rodas



mod. 7SF3P160 | cod. 18386500



PT ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

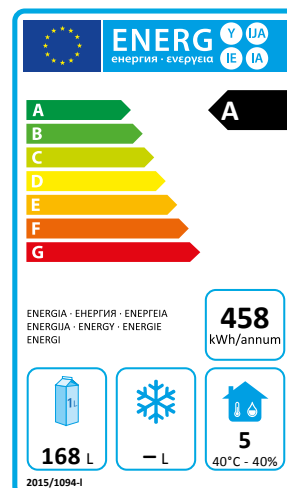
Temperatura disponível (°C)	Dimensões L x P x A (mm)	Dim. da embalagem L x P x A (mm)	Gás refrigerante	Volume líquido (L)	Classe climática	Classe de energia	Absorção de energia (W)	Tensão de alimentação	Consumo anual (kWh/ano)
-2 / +10	1600 x 650 x 610	1640 x 660 x 800	R290	168	5	A	363	220-240 V / 50 Hz	458

PT CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

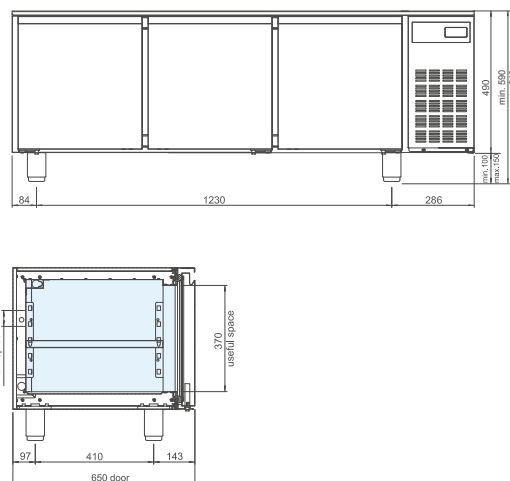
- Base refrigerada de suporte para elementos de cozedura de bancada em aço inox AISI 304
- Motor incorporado no compartimento técnico
- Refrigeração ventilada forçada com evaporadores protegidos posicionados entre os compartimentos
- Isolamento de 60 mm em poliuretano injetado HFO de alta pressão com densidade de 42 kg/m³
- Detecção da temperatura por sensor termistor (sonda NTC)
- Controlo do funcionamento mediante painel digital de toque
- Testado com temperatura do ambiente de trabalho externo até 43 °C, equivalente à classe climática 5
- Descongelamento automática com resistências elétricas
- Evaporação automática da água de condensação mediante trocador de calor em aço inox AISI 316L
- Evaporador com pintura cataforese com alta resistência à corrosão
- Dimensões internas GN 1/1
- Dobradiças das portas com sistema de fechamento automático
- Vedações magnéticas de portas e gavetas facilmente removíveis
- Cantos internos arredondados e peças removíveis para facilitar a limpeza
- As gavetas estão disponíveis com guias telescópicas com extração total
- Pés de aço inox com altura regulável de 100 a 150 mm

ACESSÓRIOS

- Caixa com 1 gaveta
- Caixa com 2 meios-gavetas
- Caixa com 1 duplo-gaveta
- Caixa com 2 duplos-gavetas
- Grelha em polietileno GN 1/1
- Grelha em aço inox GN 1/1
- Par de corredeiras em aço inox em "U"
- Kit de 4/6 rodas



mod. 7SC3P160 | cod. 18386700



PT ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

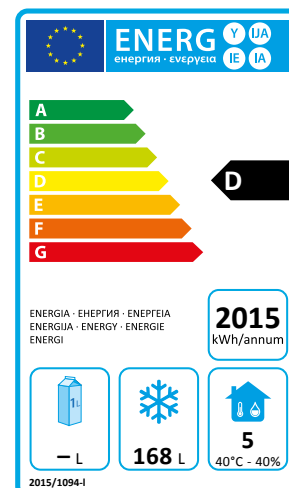
Temperatura disponível (°C)	Dimensões L x P x A (mm)	Dim. da embalagem L x P x A (mm)	Gás refrigerante	Volume líquido (L)	Classe climática	Classe de energia	Absorção de energia (W)	Tensão de alimentação	Consumo anual (kWh/ano)
-15/-18	1600x650x610	1640x660x800	R290	168	5	D	350	220-240 V / 50 Hz	2015

PT CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

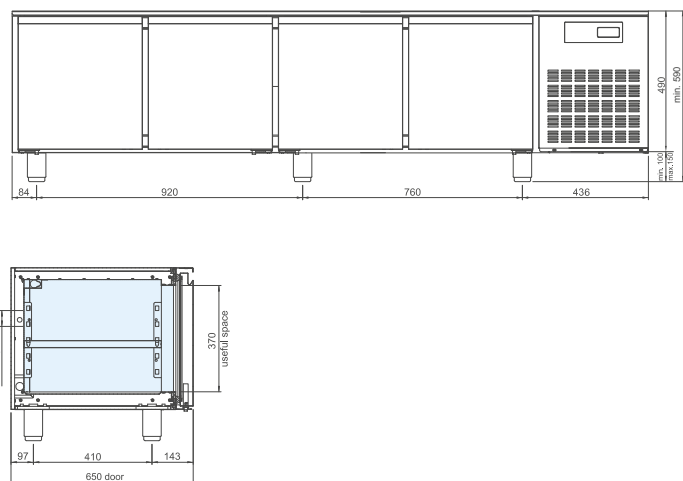
- Base refrigerada de suporte para elementos de cozedura de bancada em aço inox AISI 304
- Motor incorporado no compartimento técnico
- Refrigeração ventilada forçada com evaporadores protegidos posicionados entre os compartimentos
- Isolamento de 60 mm em poliuretano injetado HFO de alta pressão com densidade de 42 kg/m³
- Detecção da temperatura por sensor termistor (sonda NTC)
- Controlo do funcionamento mediante painel digital de toque
- Testado com temperatura do ambiente de trabalho externo até 43 °C, equivalente à classe climática 5
- Descongelação automática com resistências elétricas
- Evaporação automática da água de condensação mediante trocador de calor em aço inox AISI 316L
- Evaporador com pintura cataforese com alta resistência à corrosão
- Dimensões internas GN 1/1
- Dobradiças das portas com sistema de fechamento automático
- Vedações magnéticas de portas e gavetas facilmente removíveis
- Cantos internos arredondados e peças removíveis para facilitar a limpeza
- As gavetas estão disponíveis com guias telescópicas com extração total
- Pés de aço inox com altura regulável de 100 a 150 mm

ACESSÓRIOS

- Caixa com 1 gaveta
- Caixa com 2 meios-gavetas
- Caixa com 1 duplo-gaveta
- Caixa com 2 duplos-gavetas
- Grelha em polietileno GN 1/1
- Grelha em aço inox GN 1/1
- Par de corrediças em aço inox em “U”
- Kit de 4/6 rodas



mod. 7SF4P220 | cod. 18388100



PT ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Temperatura disponível (°C)	Dimensões L x P x A (mm)	Dim. da embalagem L x P x A (mm)	Gás refrigerante	Volume líquido (L)	Classe climática	Classe de energia	Absorção de energia (W)	Tensão de alimentação	Consumo anual (kWh/ano)
-2 / +10	2200x650x610	2240x660x800	R290	224	5	C	363	220-240 V / 50 Hz	935

PT CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

- Base refrigerada de suporte para elementos de cozedura de bancada em aço inox AISI 304
- Motor incorporado no compartimento técnico
- Refrigeração ventilada forçada com evaporadores protegidos posicionados entre os compartimentos
- Isolamento de 60 mm em poliuretano injetado HFO de alta pressão com densidade de 42 kg/m³
- Detecção da temperatura por sensor termístor (sonda NTC)
- Controlo do funcionamento mediante painel digital de toque
- Testado com temperatura do ambiente de trabalho externo até 43 °C, equivalente à classe climática 5
- Descongelação automática com resistências elétricas
- Evaporação automática da água de condensação mediante trocador de calor em aço inox AISI 316L
- Evaporador com pintura cataforese com alta resistência à corrosão
- Dimensões internas GN 1/1
- Dobradiças das portas com sistema de fechamento automático
- Vedações magnéticas de portas e gavetas facilmente removíveis
- Cantos internos arredondados e peças removíveis para facilitar a limpeza
- As gavetas estão disponíveis com guias telescópicas com extração total
- Pés de aço inox com altura regulável de 100 a 150 mm

ACESSÓRIOS

- Caixa com 1 gaveta
- Caixa com 2 meios-gavetas
- Caixa com 1 duplo-gaveta
- Caixa com 2 duplos-gavetas
- Grelha em polietileno GN 1/1
- Grelha em aço inox GN 1/1
- Par de corrediças em aço inox em “U”
- Kit de 4/6 rodas

