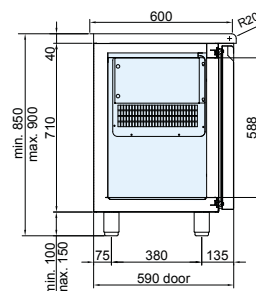
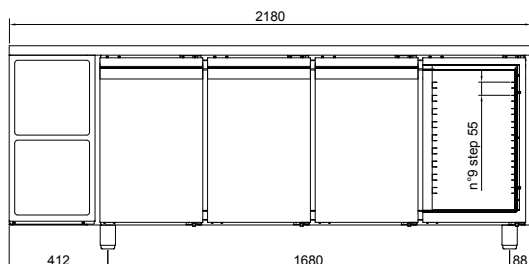


mod. COU2186TNP | cod. 06662000

mod. COU2186TNPR | cod. 06662010



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)
0 / +10	2180 x 600 x 900	2220 x 630 x 1100	R290	302	5	A	350	220-240 V / 50 Hz	623

PT CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

- Bancada refrigerada com superfície de trabalho em aço inox AISI 304
- Estrutura totalmente em aço. O interior, as paredes e a porta são realizados em aço inox AISI 304
- Motor dentro do compartimento técnico
- Unidade monobloco, tropicalizado e facilmente removível do corpo, com refrigeração ventilada forçada com gás R290
- Isolamento de 60 mm em poliuretano injetado HFO de alta pressão com densidade de 42 kg/m³
- Testado com temperatura do ambiente de trabalho externo até 43 °C, eficiência equivalente à classe climática 5
- Descongelação automática com pausa do compressor na versão 0/+10 °C
- Descongelação automática com resistência elétrica na versão -2/+10 °C
- Evaporação da água de condensação através de serpentina anticorrosão em AISI 316 com baixo teor de carbono
- Dimensões internas grelha: 430 x 325 mm
- 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
- Detecção da temperatura por sensor termistor (sonda NTC)
- Evaporador com pintura cataforese com alta resistência à corrosão
- Pés de aço inox com altura regulável

COU2186TNPR - cod. 06662010: versão com superfície de trabalho arredondada

V-2+10COU - cod. 06690280: versão com temperatura de funcionamento -2/+10 °C

ACESSÓRIOS

- Grelhas em aço inox 430 x 325 mm
- Grelhas em polietileno 430 x 325 mm
- Par de guias em aço inox em "U"
- Par de guias em aço inox em "L"
- Kit de 4/6 rodas
- Gaveteiro com 2 meias-gavetas
(1/2+1/2 - 1/3+2/3 - 1/3+1/3+1/3)

