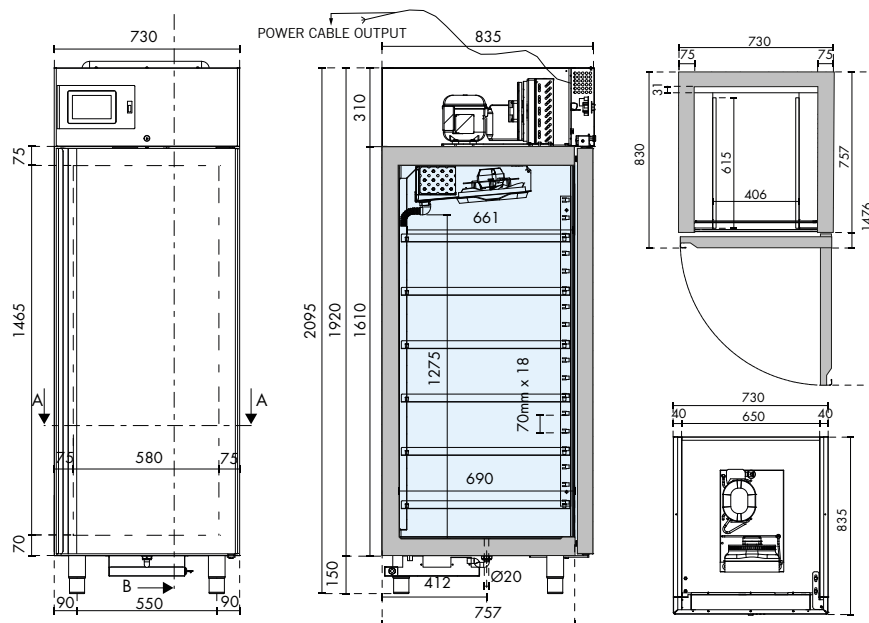


mod. RPC700

| cod. 06270000



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	Absorção de energia (W)	Tensão de alimentação
-6 / +40	730 x 835 x 2095	800 x 900 x 2300	R290	276	5	1800	220-240 V / 50 Hz

PT CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

- Armário de fermentação controlada
- Refrigeração ventilada forçada com gás R290
- Estrutura totalmente em aço. O interior, as paredes e a porta são realizados em aço inox AISI 304
- Testado com temperatura do ambiente de trabalho externo até 43 °C, eficiência equivalente à classe climática 5
- Isolamento de 75 mm em poliuretano injetado HFO de alta pressão com densidade de 42 kg/m³
- Detecção da temperatura por sensor termistor (sonda NTC)
- Detecção da humidade através de sonda
- Pannel de controlo mediante ecrã táctil de 7"
- Regulação da temperatura, da humidade e da ventoinha (10 velocidades diferentes)
- Descongelação automática com gás quente
- Evaporação automática da água de condensação através de resistência
- Portas com abertura reversível, fechamento automático e posição de abertura fixa a 100°
- Dobradiças com sistema de fechamento automático
- Vedações magnéticas facilmente removíveis
- Cantos internos arredondados para garantir uma limpeza rápida e fácil
- Evaporador com pintura cataforese com alta resistência à corrosão
- 18 pares de guias em aço inoxidável em L para grelhas de 600 x 400 mm de fábrica
- Pés de aço inox com altura regulável
- Fechadura com chave e luz colocada sob o quadro de comando

ACESSÓRIOS

- Tabuleiro em alumínio 600 X 400 X h 20
- Tabuleiro em alumínio 600 X 400 X h 30
- Tabuleiro em alumínio 600 X 400 X h 40
- Tabuleiro em alumínio 600 X 400 X h 50
- Par de guias em aço inoxidável em L para grelhas de 600 x 400 mm