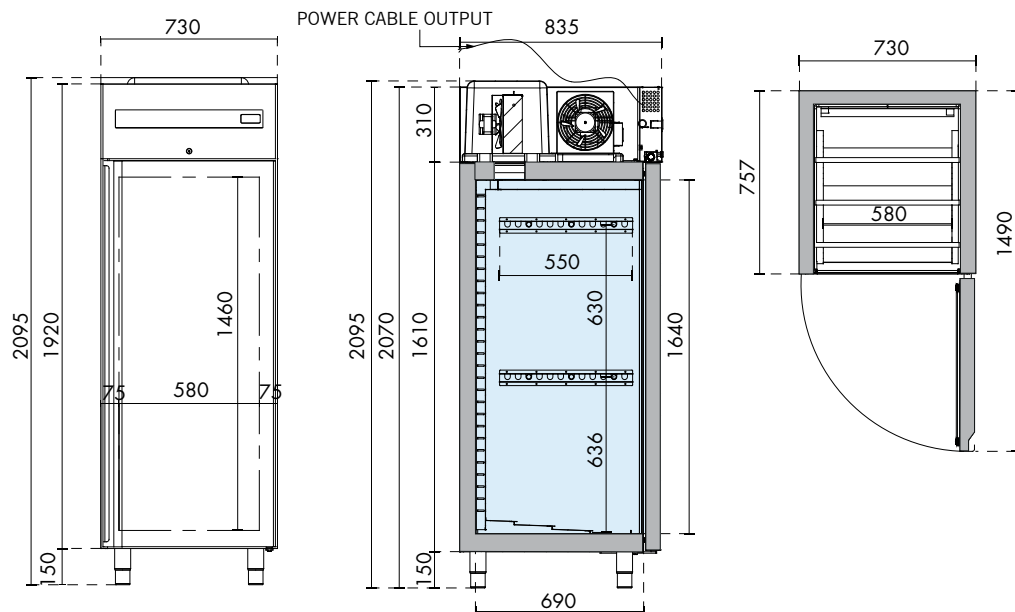


mod. CAB700-M

cod. 06200120



PT ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Temperatura disponível (°C)	Dimensões e peso líquido L x P x A (mm) - kg	Dim. da embalagem e peso L x P x A (mm) - kg	Gás refrigerante	Volume líquido (L)	Classe climática	Classe de energia	Absorção de energia (W)	Tensão de alimentação	Consumo anual (kWh/ano)
-2 / +8	730 x 835 x 2095 - 118kg	800 x 900 x 2300 - 140kg	R290	465	5	B	180	220-240 V / 50 Hz	402

PT CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

- Armário refrigerado para a conservação de carne
- Unidade monobloco, tropicalizado e facilmente removível do corpo, com 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)
- Controlo do funcionamento mediante painel digital de toque
- Descongelação automática com gás quente
- Evaporação automática da água de condensação mediante trocador de calor em cobre
- Portas com abertura reversível, fechamento automático e posição de abertura fixa a 100°
- Dobradiças com sistema de fechamento automático
- Vedações magnéticas facilmente removíveis
- Guias em "U" e cremalheiras de suporte de grelhas ajustáveis e removíveis
- Cantos internos arredondados para garantir uma limpeza rápida e fácil
- Evaporador com pintura cataforese com alta resistência à corrosão
- 6 gancheiras para carne de fábrica
- Pés de aço inox com altura regulável
- Fechadura com chave e luz colocada sob o quadro de comando

ACESSÓRIOS

- Gancheira para carne
- Luz Led
- Kit de 4 rodas

