

INOX | Armadi

ARMADI REFRIGERATI ► FROLLATORI PER CARNE ► NO-FROST ► CHILLER

QM 728



CARATTERISTICHE GENERALI

- Armadio frollatore per carne (460Lt.)
- Corpo esterno ed interno in acciaio Inox
- Refrigerazione Ventilata
- Sbrinatorio automatico a fermata compressore
- Sistema di evaporazione dell'acqua di condensa tramite gas caldo
- Schiumatura in Ciclopentano (45mm di spessore per lato)
- Termostato Digitale
- Umidità regolabile al punto percentuale (impostabile dal 50%-80%)
- Doppio vetro temperato di sicurezza con Low-e (Vetri a bassa emissività)
- Cornice della porta in acciaio inox (riscaldata) con maniglia cilindrica
- Porta autochiudente (Non reversibile)
- Guarnizione Estraibile
- Luce a LED (Colore Rosa) e serratura di serie
- Lampada germicida UVC
- Ripiani regolabili cromati N.6 Pcs + Gancera per carni e N.6 Uncini
- N.4 Piedini regolabili
- Classe energetica: -

SPECIFICHE TECNICHE

Capacità	458 L
Temperatura	+2° - +10°C
Consumo	2.94 kWh/24h
Potenza Nominale	150 W
Rumorosità	50 dB(A)
Peso Netto	100 Kg
Peso Lordo	108 Kg
Dimensioni Esterne (LxPxH mm)	900x560x1820
Dimensioni Interne (LxPxH mm)	808x418x1490
Dimensioni Imballo (LxPxH mm)	955x580x1980
Quantità di carico 20'/40'/40'HQ	24/48/48

CERTIFICAZIONI

CE RoHS

MEAT CARNE

STAINLESS STEEL AISI 304

GAS R290

45 mm

4 CLIMATIC CLASS

36°C

LED

DETTAGLI

Ideale per tagli di grande pezzatura come costati, quarti e filetti

Corpo interno in acciaio a "specchio"

Griglie regolabili in acciaio inox con sistema anti-ribaltamento

Maniglia cilindrica esterna in acciaio

Serratura di serie

Termostato Digitale

Sensore di umidità

Doppia luce LED verticale "Rosa Alimentare"

Barra per carni con ganci

INGOMBRO PRODOTTO

