



CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Armoire réfrigérée pour la viande (300Lt.)
- Extérieur et intérieur en acier inoxydable
- Refroidissement ventilé
- Cycle de dégivrage automatique par arrêt du compresseur
- Système d'évaporation de l'eau de condensation par le gaz chaud
- Agent moussant : Cyclopentane (45 mm par côté)
- Thermostat numérique
- Humidité réglable en pourcentage (de 50 % à 80 %)
- Double verre de sécurité trempé avec Low-e (Vitrage à faible émissivité)
- Cadre de porte en acier inoxydable (chauffé) avec poignée cylindrique
- Joint d'étanchéité amovible
- Lampe LED (rose) et serrure de série
- Lampe germicide UVC
- Étagères chromées réglables : 3 pièces + barre à viande et 3 crochets
- Pieds réglables N° 4
- Classe énergétique: -

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Capacité	293 L
Température	+2° - +10°C
Consommation	1.75 kWh/24h
Puissance nominale	230 W
Niveau de bruit	50 dB(A)
Poids net	86 Kg
Poids brut	95 Kg
Dimensions extérieures (LxPxH mm)	600x558x1820
Dimensions internes (LxPxH mm)	508x368x1490
Dimensions de l'emballage (LxPxH mm)	655x580x1980
Quantités de chargement 20'/40'/40'HQ	36/72/72

CERTIFICATIONS

CE RoHS



STAINLESS STEEL AISI 304



DÉTAILS



Idéal pour les coupes de grande taille telles que les côtes, les quartiers et les filets



Corps intérieur en « Acier poli miroir »



Étagères réglables en acier inoxydable anti-basculement



Poignée cylindrique externe en acier inoxydable



Serrure montée de série



Thermostat numérique



Capteur d'humidité



Double éclairage LED vertical "Rose alimentaire"



Barre à viande avec crochets

DIMENSIONS DU PRODUIT

