

INOX | Armadi

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

QM 148



Caratteristiche generali

- Armadio frollatore per carne (148Lt.)
- Corpo esterno ed interno in acciaio Inox
- Refrigerazione Ventilata
- Sbrinamento 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
- Guarnizione Estraibile
- Luce a LED (Colore Rosa) e serratura di serie
- Lampada germicida UVC
- Ripiani regolabili cromati N.1 Pcs + Gancera per carni e N.3 Uncini
- N.4 Piedini regolabili
- Classe energetica: -

Specifiche tecniche

Capacità	138 L
Temperatura	+2° - +10°C
Consumo	1.26 kWh/24h
Potenza Nominale	350 W
Rumorosità	50 dB(A)
Peso Netto	50 Kg
Peso Lordo	57 Kg
Dimensioni Esterne (LxPxH mm)	600x545x900
Dimensioni Interne (LxPxH mm)	510x355x745
Dimensioni Imballo (LxPxH mm)	655x560x1060
Quantità di carico 20'/40'/40'HQ	72/144/144

CERTIFICAZIONI

CE RoHS

MEAT CARNE

STAINLESS STEEL AISI 304

GAS R290

GAS R600a

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

Termostato Digitale

Sensore di umidità

Doppia luce LED verticale "Rosa Alimentare"

Barra per carni con ganci

INGOMBRO PRODOTTO

