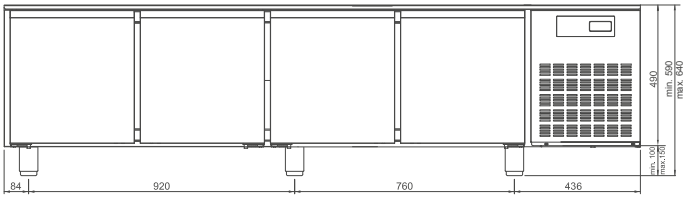
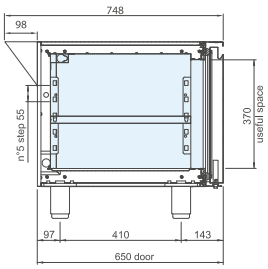
mod. 9SF4P220 | cod. 13388100



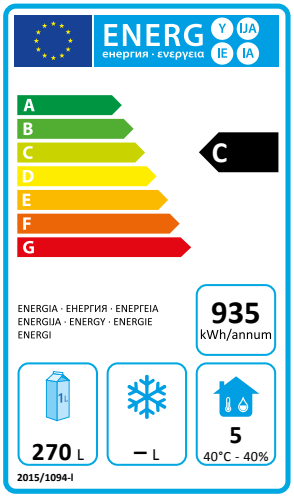


ES ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Temperatura disponible (°C)	Dimensiones A x P x A (mm)	Dimen. del embalaje A x P x A (mm)	Gas refrigerante	Volumen neto (L)	Clase climática	Clase energética	Absorción de energía (W)	Tensión de alimentación	Consumo anual (kWh/año)
–2 / +10	2200 x 750 x 610	2240 x 780 x 800	R290	270	5	C	350	220–240 V 50 Hz	935

ES CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

- Base refrigerada de apoyo para elementos de cocción de banco de acero inoxidable AISI 304
- Motor incorporado en el compartimento técnico
- Refrigeración ventilada forzada con evaporadores protegidos situados entre los compartimentos
- Aislamiento de 60 mm de poliuretano inyectado HFO a alta presión con una densidad de 42 kg/m3
- Detección de la temperatura mediante sensor Termistore (sonda NTC)
- Control del funcionamiento a través del panel digital táctil
- Testado con temperatura del entorno de trabajo externa hasta 43 °C, eficiencia equivalente a la clase energética 5
- Desescarche automático mediante resistencias eléctricas
- Evaporación automática del agua de condensación mediante intercambiador de calor de acero inox AISI 316L
- Evaporador pintado por cataforesis con alta resistencia a la corrosión
- Medidas internas GN 1/1
- Bisagras de las puertas con sistema de cierre automático
- Juntas magnéticas de puertas y cajones fáciles de extraer
- Esquinas internas redondeadas y piezas extraíbles para facilitar la limpieza
- Los cajones están disponibles con guías telescópicas totalmente extraíbles
- Patas de acero inoxidable de altura regulable de 100 a 150 mm

ACCESORIOS

- Cajonera con 1 cajón
- Cajonera con 2 medios cajones
- Cajonera con 1 doble cajón
- Cajonera con 2 dobles cajones
- Rejillas de acero inox GN 1/1
- Par de guías de acero inox a "U"
- Kit 4/6 ruedas