

SKU: BYX460

CoolHead

Armadio in acciaio con interno in termoformato per pasticceria Modello BYX460



Descrizione

Armadio Refrigerato per Pasticceria Professionale

L'**armadio refrigerato per pasticceria** è stato sviluppato per rispondere alle esigenze di conservazione di semilavorati e preparati destinati alla produzione dolciaria. La **struttura esterna in acciaio** e l'**interno in termoformato** garantiscono massima igiene, facilità di pulizia e una lunga

durata nel tempo. Elegante e funzionale, rappresenta una soluzione indispensabile nei laboratori professionali.

Refrigerazione ventilata ad alte prestazioni

Il sistema di **raffreddamento ventilato Roll-Bond** con **ventilatore di assistenza** assicura una distribuzione uniforme del freddo, mantenendo la temperatura costante in ogni zona interna. Lo **sbrinamento automatico a fermata compressore** riduce la formazione di brina e semplifica la gestione dell'apparecchiatura, assicurando prestazioni sempre ottimali.

Efficienza energetica e sostenibilità

Questo modello in **classe energetica B** utilizza il **gas refrigerante naturale R600a**, una scelta ecologica e a basso impatto ambientale. L'**isolamento in ciclopentano da 70 mm** per lato migliora la conservazione termica, limitando le dispersioni e ottimizzando i consumi energetici per un funzionamento efficiente e sostenibile.

Design funzionale e sicurezza

La **porta autochiudente** con doppio vetro temperato garantisce la massima tenuta e resistenza agli sbalzi termici. È dotata di **serratura di sicurezza** e **maniglia in acciaio inox**, mentre la **luce interna verticale a LED** offre una perfetta visibilità dei ripiani. Il **termostato digitale** consente un controllo preciso della temperatura, adattando il sistema alle diverse esigenze operative della pasticceria.

Struttura interna e praticità

All'interno, l'armadio è equipaggiato con **5 ripiani regolabili EURONORM 600×400** (4 + 1 griglia inferiore), che permettono di gestire lo spazio in modo flessibile e di conservare in modo ordinato teglie e prodotti. I **piedi in acciaio regolabili** garantiscono stabilità su qualsiasi superficie, mentre le **ruote con freno opzionali** facilitano gli spostamenti e la manutenzione. La **guarnizione estraibile** ne semplifica la pulizia e il mantenimento dell'igiene.

Specifiche tecniche

- Capacità: formato EURONORM 600×400 mm
- Struttura esterna: acciaio inox
- Interno: termoformato igienico
- Refrigerazione: Roll-Bond ventilata con ventilatore di assistenza
- Sbrinamento: automatico a fermata compressore
- Isolamento: ciclopentano, spessore 70 mm per lato
- Controllo temperatura: termostato digitale
- Luce interna: verticale a LED
- Guarnizione porta: estraibile
- Ripiani: 4 regolabili + 1 griglia inferiore (EURONORM 600×400)
- Porta: autochiudente con doppio vetro temperato
- Maniglia: esterna in acciaio inox
- Serratura: di serie
- Piedini: 4 in acciaio regolabili (ruote con freno opzionali)
- Classe energetica: B
- Refrigerante: R600a
- Assorbimento: 180 W

- Dimensioni interne: 610 × 475 × 1460 mm
- Peso netto: 88 kg

Solido, silenzioso e a basso consumo, l'**armadio refrigerato per pasticceria professionale** offre il perfetto equilibrio tra tecnologia, efficienza e affidabilità, garantendo risultati superiori nella conservazione dei prodotti dolciari e semilavorati.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	180
Capacità LT	400
Lunghezza (cm)	74
Profondità (cm)	68
Temperatura °C	2 / 8
Tipologia Porte	Porta Cieca
Model Number for EPREL	BYX 460
Temperatura	Temperatura Positiva