

SKU: GGDPH508C

Fimar

Armadio refrigerato per la frollatura della carne Modello G-GDPH508C



Descrizione

Armadio refrigerato per la frollatura della carne

Armadio refrigerato per la frollatura con struttura interna in acciaio inox AISI 304 e struttura esterna in acciaio inox AISI 430.

Specifiche tecniche

- Porta in vetro temperato a triplo stato

- Luci verticale a LED
- Blocchi di sale sul fondo per un rapido assorbimento dei liquidi conseguenti alla frollatura
- Dimensioni interne cm L57,5 x P65 x H137,5
- Max temperatura ambiente 70%-90% HR
- Refrigerazione ventilata
- Sbrinamento automatico
- Gas R290
- Evaporazione acqua condensa automatico
- Controllo temperatura elettronico
- Isolamento 60 mm
- Assorbimento 400 W
- Alimentazione 220V-240V / 50 Hz
- In dotazione: 5 piani 526x604 mm + 2 aste con ganci + blocco di sale
- Peso 145 Kg

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	210
Capacità LT	508
Lunghezza (cm)	73
Profondità (cm)	80.5
Temperatura °C	0/+25