

SKU: CHEF600P

Ristosubito

Armadio refrigerato in lamiera preverniciata bianca 430 MON Modello CHEF 600 P ventilato



Descrizione

Armadio refrigerato CHEF 600 P in lamiera preverniciata bianca

L'armadio refrigerato CHEF 600 P è progettato per la conservazione professionale di prodotti da pasticceria e alimenti freschi, con mobile in lamiera preverniciata bianca che unisce praticità ed estetica. La capacità di 600 litri offre uno spazio interno ampio e ben organizzabile, adatto alle

esigenze di laboratori, gastronomie e cucine professionali. La configurazione per gastronorm GN 2/1 rende il vano compatibile con teglie e contenitori standard, facilitando l'integrazione nei flussi di lavoro esistenti.

Struttura in lamiera preverniciata per uso professionale

Il mobile in lamiera preverniciata bianca è studiato per garantire resistenza nel tempo e semplicità di pulizia, caratteristiche fondamentali negli ambienti ad alto tasso operativo. La finitura chiara contribuisce a mantenere un aspetto ordinato e professionale, integrandosi facilmente con altre attrezzature presenti in laboratorio. Le dimensioni esterne di 67 cm di lunghezza, 87,8 cm di profondità e 194,5 cm di altezza consentono l'installazione anche in spazi contenuti, ottimizzando l'ingombro a terra.

Gestione della temperatura e controllo elettronico

L'armadio lavora in un intervallo di temperatura compreso tra +2 e +10 °C, ideale per mantenere in sicurezza alimenti freschi e preparazioni da pasticceria. Il termostato elettronico permette di impostare e controllare con precisione la temperatura, garantendo stabilità e riducendo gli sbalzi termici durante l'apertura della porta. Lo sbrinamento automatico semplifica la gestione quotidiana dell'apparecchiatura, riducendo gli interventi manuali e preservando nel tempo l'efficienza del sistema di refrigerazione.

Refrigerazione ventilata a roll bond

L'evaporatore ventilato a roll bond assicura una distribuzione uniforme del freddo all'interno della camera, contribuendo a un raffreddamento rapido e omogeneo dei prodotti stoccati. Questo sistema di ventilazione favorisce il mantenimento di una temperatura costante su tutti i livelli, riducendo il rischio di zone più calde o più fredde tra i ripiani. Il gas refrigerante R134a, abbinato alla classe climatica 4, rende l'armadio idoneo alle condizioni di lavoro tipiche delle cucine professionali.

Capacità GN 2/1 e organizzazione interna

Con un volume netto di 406,5 litri e un volume lordo di 600 litri, l'armadio offre un buon compromesso tra capacità e ingombro complessivo. La compatibilità con gastronorm GN 2/1 consente di utilizzare teglie e contenitori standard, ottimizzando la gestione delle materie prime e dei prodotti finiti. I 5 ripiani removibili permettono di configurare l'interno in base alle esigenze del momento, facilitando lo stoccaggio di formati e altezze differenti.

Efficienza energetica e dotazioni di sicurezza

L'apparecchiatura appartiene alla classe energetica F, con un consumo pari a 3,19 kWh nelle 24 ore, valore in linea con le prestazioni richieste in ambito professionale. La potenza installata di 290 W consente un funzionamento continuo, mantenendo i parametri di temperatura impostati anche in caso di frequenti aperture della porta. La serratura in dotazione aumenta il livello di sicurezza, permettendo di controllare l'accesso ai prodotti conservati all'interno dell'armadio.

Specifiche tecniche armadio CHEF 600 P ventilato

- Mobile in lamiera preverniciata bianca.
- Armadio frigorifero ideale per prodotti da pasticceria e alimenti freschi.
- Gas refrigerante: R134a.
- Classe climatica: 4.
- Peso: 129 kg.
- Volume netto/lordo: 406,5 / 600 litri.

- Potenza: 290 W.
- Consumo: 3,19 kWh/24h.
- Compatibile con gastronorm GN 2/1.
- Dotato di serratura.
- Classe energetica: F.
- Termostato elettronico.
- Sbrinamento automatico.
- Evaporatore ventilato a roll bond.
- 5 ripiani removibili.
- Lunghezza: 67 cm.
- Profondità: 87,8 cm.
- Altezza: 194,5 cm.
- Temperatura di esercizio: da +2 a +10 °C.
- Capacità: 600 litri.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	194.5
Capacità LT	600
Lunghezza (cm)	67
Profondità (cm)	87.8
Temperatura °C	+2/ +10
Tipologia Porte	Porta Cieca
Model Number for EPREL	CHEF 600 P (X)
Temperatura	Temperatura Positiva