

SKU: CHEF600PX

Ristosubito

Armadio refrigerato in acciaio inox 430 MON Modello CHEF 600 PX ventilato



Descrizione

Armadio refrigerato ventilato CHEF 600 PX in acciaio inox

L'armadio refrigerato CHEF 600 PX è progettato per la conservazione professionale di prodotti da per ristoranti, pasticcerie , laboratori i, con mobile in acciaio inox 430 che unisce robustezza e facilità di pulizia. La capacità di 600 litri in configurazione GN 2/1 consente di gestire in modo ordinato grandi quantità di prodotto, adattandosi alle esigenze di laboratori e cucine professionali. La struttura

verticale ventilata garantisce temperature omogenee e tempi di ripristino rapidi dopo ogni apertura porta.

Struttura GN 2/1 in inox 430 e utilizzo professionale

Il mobile in acciaio inox 430 è studiato per sopportare l'usura quotidiana tipica degli ambienti ad alto tasso operativo, mantenendo nel tempo un aspetto pulito e professionale. La compatibilità con gastronorm GN 2/1 permette di utilizzare griglie e contenitori standard, semplificando l'organizzazione interna e l'integrazione con il resto dell'attrezzatura di laboratorio. I 5 ripiani removibili aiutano a configurare lo spazio di stoccaggio in funzione delle pezzature e dei volumi da conservare.

Refrigerazione ventilata, termostato elettronico e sbrinamento automatico

Il sistema di refrigerazione ventilato con evaporatore a roll bond garantisce una distribuzione uniforme del freddo all'interno della camera, migliorando la conservazione dei prodotti rispetto alle soluzioni statiche. Il termostato elettronico consente di impostare con precisione il range di temperatura negativa indicato in scheda tecnica, offrendo un controllo stabile nel tempo. Lo sbrinamento automatico semplifica la gestione delle operazioni quotidiane, evitando accumuli eccessivi di brina sull'evaporatore e riducendo gli interventi manuali.

Efficienza energetica, gas R290 e classe climatica

L'armadio utilizza gas refrigerante R134a secondo la specifica riportata, in abbinamento a una classe climatica 4, che ne certifica l'idoneità a lavorare in ambienti professionali con carichi termici importanti. La potenza installata di 290 W e il consumo di 3,19 kWh nelle 24 ore descrivono un funzionamento continuo con un buon equilibrio tra prestazioni e costi di esercizio. La classe energetica F inquadra l'apparecchiatura all'interno dei parametri di efficienza dichiarati dal costruttore.

Capacità, dimensioni e sicurezza d'uso

Il volume lordo di 600 litri e il volume netto di 406,5 litri permettono di sfruttare in modo efficace lo spazio interno, mantenendo una buona capacità utile per le esigenze di pasticcerie e gastronomie. Le dimensioni esterne di 67 cm di lunghezza, 87,8 cm di profondità e 194,5 cm di altezza facilitano l'inserimento dell'armadio in diversi layout di laboratorio. La serratura integrata sulla porta aumenta il livello di sicurezza, consentendo di limitare l'accesso ai prodotti surgelati al solo personale autorizzato.

Specifiche tecniche armadio refrigerato CHEF 600 PX

- Armadio frigorifero ideale per prodotti da pasticceria e alimenti freschi, mobile in acciaio inox 430.
- Gas refrigerante: R134a.
- Classe climatica: 4.
- Peso: 129 kg.
- Volume netto/lordo: 406,5 / 600 litri.
- Potenza: 290 W.
- Consumo: 3,19 kWh/24h.
- Per 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.
- Tipologia porte: porta cieca.
- Temperatura di esercizio: +2 / +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