

SKU: CHEFN

Ristosubito

Armadio congelatore in lamiera preverniciata bianca MON Modello CHEF N statico



Descrizione

Armadio congelatore CHEF N statico in lamiera bianca

L'armadio congelatore CHEF N statico è studiato per la conservazione professionale di prodotti da pasticceria, gelateria e alimenti surgelati, con mobile in lamiera preverniciata bianca dal design pulito e funzionale. La capacità di 600 litri consente di gestire in modo organizzato scorte importanti,

mantenendo il corretto intervallo di temperatura negativa per la sicurezza alimentare. La struttura è pensata per un utilizzo quotidiano in ambienti professionali che richiedono affidabilità e semplicità di gestione.

Struttura in lamiera preverniciata e configurazione GN 2/1

Il mobile in lamiera preverniciata bianca unisce robustezza, facilità di pulizia e un'estetica neutra che si integra facilmente in laboratori, retrobanchi e cucine professionali. La compatibilità con gastronorm GN 2/1 permette di utilizzare griglie e contenitori standard, semplificando l'organizzazione interna e l'integrazione con le altre attrezzature di refrigerazione. Il vano interno è dimensionato per sfruttare al meglio i 600 litri di capacità dichiarata in scheda tecnica, riducendo gli sprechi di spazio.

Refrigerazione statica con evaporatore e controllo elettronico

Il sistema di refrigerazione è di tipo statico, con evaporatore statico dotato di agitatore escludibile, soluzione che consente di adattare la circolazione del freddo alle diverse esigenze operative. Il termostato elettronico permette di impostare con precisione il range di temperatura da -10 a -25 °C, offrendo un controllo stabile per la conservazione di surgelati e semifreddi. Lo sbrinamento è manuale, una scelta che rende la gestione dell'apparecchio semplice e intuitiva, mantenendo al tempo stesso le prestazioni di congelamento indicate.

Efficienza energetica, gas R290 e stabilità

L'armadio utilizza gas refrigerante R290, in linea con le più recenti esigenze di efficienza e ridotto impatto ambientale nel settore della refrigerazione professionale. La classe climatica 4 attesta l'idoneità al funzionamento in ambienti di lavoro con temperature e condizioni operative tipiche delle cucine e dei laboratori. La classe energetica D, abbinata a un consumo di 9 kWh nelle 24 ore e a una potenza installata di 380 W, rappresenta un bilanciamento tra prestazioni di congelamento e costi di esercizio.

Dimensioni compatte, movimentazione e sicurezza

Le dimensioni esterne di 67 cm di lunghezza, 87,8 cm di profondità e 194,5 cm di altezza consentono l'installazione in spazi relativamente contenuti, mantenendo al tempo stesso una buona capacità interna. La combinazione di 4 rullini unidirezionali e 2 piedini regolabili facilita il posizionamento dell'armadio congelatore e il suo livellamento sul posto di lavoro. La serratura in dotazione permette di proteggere il contenuto e di gestire in sicurezza l'accesso alle scorte di prodotti surgelati.

Specifiche tecniche armadio congelatore CHEF N

- Armadio congelatore ideale per pasticceria, gelateria e alimenti surgelati.
- Mobile in lamiera preverniciata bianca.
- Gas refrigerante: R290.
- Classe climatica: 4.
- Peso: 130 kg.
- Volume netto/lordo: 419 / 600 litri.
- Potenza: 380 W.
- Consumo: 9 kWh/24h.
- Per gastronorm GN 2/1.
- Evaporatore statico con agitatore escludibile.
- Dotato di serratura.

- 4 rullini unidirezionali + 2 piedini regolabili.
- Classe energetica: D.
- Termostato elettronico e sbrinamento manuale.
- Lunghezza: 67 cm.
- Profondità: 87,8 cm.
- Altezza: 194,5 cm.
- Tipologia porte: porta cieca.
- Temperatura di esercizio: da -10 a -25 °C.
- Capacità: 600 litri.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	194.5
Capacità LT	600
Lunghezza (cm)	67
Profondità (cm)	87.8
Temperatura °C	-10 / -25
Tipologia Porte	Porta Cieca
Model Number for EPREL	CHEF 600 N
Temperatura	Temperatura Negativa