

SKU: CHEFNX

Ristosubito

Armadio congelatore in acciaio inox 430 MON Modello CHEF NX statico



Descrizione

Armadio congelatore CHEF NX in acciaio inox statico

L'armadio congelatore CHEF NX è pensato per la conservazione professionale di prodotti da pasticceria, gelateria e alimenti surgelati, con mobile in acciaio inox 430 che garantisce robustezza e facilità di pulizia. La struttura statica con porta cieca offre un ambiente di congelamento stabile, ideale per lo stoccaggio continuativo delle scorte in laboratori e cucine professionali. Il formato GN

2/1 rende l'armadio compatibile con griglie e contenitori standard, semplificando l'organizzazione interna.

Struttura GN 2/1 in inox 430 e capacità

Il mobile in acciaio inox 430 è progettato per resistere all'usura quotidiana, mantenendo nel tempo un aspetto professionale e curato. Il volume lordo di 600 litri e il volume netto di 419 litri permettono di sfruttare efficacemente lo spazio interno, mantenendo una buona capacità utile per prodotti surgelati, teglie e contenitori GN 2/1. Le dimensioni esterne di 67 cm di lunghezza, 87,8 cm di profondità e 194,5 cm di altezza facilitano il posizionamento in diversi layout di laboratorio o retrobanco.

Refrigerazione statica e controllo elettronico

Il sistema di raffreddamento è di tipo statico con evaporatore dotato di agitatore escludibile, soluzione che consente di adattare la circolazione del freddo alle esigenze operative. Il termostato elettronico permette di impostare e controllare con precisione il range di temperatura compreso tra -25 e -10 °C, garantendo condizioni sicure per la conservazione dei surgelati. Lo sbrinamento manuale mantiene semplice la gestione dell'apparecchiatura, consentendo di programmare i cicli in base all'effettivo utilizzo.

Efficienza energetica, gas R290 e classe climatica

L'armadio utilizza gas refrigerante R290, una scelta orientata a un minore impatto ambientale rispetto ai refrigeranti tradizionali, mantenendo buone prestazioni di congelamento. La classe climatica 4 ne certifica l'idoneità a lavorare in ambienti professionali con temperature e carichi termici impegnativi. La potenza di 380 W e il consumo di 9 kWh nelle 24 ore, in abbinamento alla classe energetica D, descrivono un funzionamento continuativo bilanciato tra prestazioni e costi di esercizio.

Ripiani removibili, movimentazione e sicurezza

La dotazione prevede 5 ripiani removibili che permettono di configurare l'interno in base alle dimensioni dei contenitori e alla tipologia di prodotti da conservare. La combinazione di 4 rullini unidirezionali e 2 piedini regolabili facilita sia la movimentazione sia il corretto livellamento dell'armadio sul posto di lavoro. La serratura integrata aumenta il livello di sicurezza, consentendo di limitare l'accesso al contenuto al solo personale autorizzato.

Specifiche tecniche armadio congelatore CHEF NX

- Armadio congelatore ideale per pasticceria, gelateria e alimenti surgelati.
- Mobile in acciaio inox 430.
- 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.
- Sbrinamento manuale.
- 5 ripiani removibili.
- Lunghezza: 67 cm.
- Profondità: 87,8 cm.
- Altezza: 194,5 cm.
- Tipologia porte: porta cieca.
- Temperatura di esercizio: -25 / -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	-10 / -25
Tipologia Porte	Porta Cieca
Model Number for EPREL	CHEF 600 NX
Temperatura	Temperatura Negativa