



Armadio fermalievita, temperature di esercizio -18 °C/+30 °C, predisposto con 20 guide x 600x400 mm

Prezzo 133.00 Euro

Struttura monoscocca in acciaio inox AISI 304 con spessore di isolamento 75 mm, per teglie EN 60 x 4

[visit website]

Descrizione prodotto

Struttura monoscocca in acciaio inox AISI 304 con spessore di isolamento 75 mm, per teglie EN 60 x 40 cm - Porta reversibile in utenza, dotata di sistema di auto chiusura per aperture inferiori a 90°, con serratura ed illuminazione di serie - Cremagliere in acciaio inox AISI 304 a 80 posizioni con passo 15 mm - Piedi in acciaio inox AISI 304 regolabili - Temperature di esercizio: -18°/+30°C - Pannello comandi con display LCD; permette di eseguire le attività sia in modalità automatica che manuale garantendo la massima flessibilità di utilizzo - Fase di refrigerazione: sistema ventilato con evaporatore ad alette; sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa automatici - Fase di lievitazione: sistema ventilato di riscaldamento con resistenze elettriche e controllo esatto dell'umidità relativa con umidostato - Dotazione standard: 20 coppie di guide in acciaio inox AISI 304.

Ulteriori informazioni

Capacità: 550 LT

Funzione prevista: Pasticceria

Dimensioni (Larg x Prof x Alt) mm: 620 x 815 x 2040

Energia: Ele

Fase: 1F+N

Frequenza: 50

KW Elettrico: 1,75

Temperatura: -18 °C/+30 °C

Volt: 230

Modello: KAF1B

Tier Price:

