



REFRIGERACIÓN CON CONTROL DE HUMEDAD

EQUIPO L3

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Equipos especializados para la conservación de masas de pastelería y panificación. Puede funcionar en modo estático o ventilado, y tiene interiores diseñados para contener bandejas Euronorm - 600x400mm.
- Sistema frigorífico tropicalizado, calase climática 5, según norma ISO 23953. Interior y exterior en acero inoxidable AISI 304.
- Esquinas y bordes redondeadas para ayudar al usuario a lograr condiciones de higiene óptimas para la conservación de alimentos.
- Buen aislamiento gracias al aislamiento en poliuretano a base de agua con cero PAO (Potencial de Agotamiento del Ozono) y cero PCG (Potencial de Calentamiento Global), inyectado a alta presión, densidad 40Kg/m³.
- El cierre automático de la puerta y las juntas magnéticas garantizan un bajo consumo de energía.
- 7 par de guías por puerta



P.V.P. 2P: 2.590 €

3P: 3.250 €

4P: 3.990 €

5P: 4.650 €

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	2 PUERTAS	3 PUERTAS	4 PUERTAS	5 PUERTAS
Dimensiones (LxPxH)	147x72x85 cm	198x72x85 cm	249x75x85 cm	300x72x85 cm
Pot. Absorbida - Compresor	230 W - 1/5 HP	276 W - 1/4 HP	386 W - 3/8 HP	474 W - 3/8 HP
Pot. Frigorífica (-10+43°C)	238Kcal/h-277W	287Kcal/h-334W	382Kcal/h-444W	422Kcal/h-491W
Desescarche	Automático	Automático	Automático	Automático
Condensación	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Evaporación	Estático/Ventilado	Estático/Ventilado	Estático/Ventilado	Estático/Ventilado
Gas Refrigerante	R134a/300g	R134a/350g	R134a/425g	R134a/525g
Cons. Energético	2.760Kw/24h	5.256Kw/24h	6.624Kw/24h	7.992Kw/24h