



NEVERA INDUSTRIAL INFRICO AN 401 T/F: Nevera con 895L. de capacidad y una temperatura de -2°C a $+8^{\circ}$, 2 cuerpos 4 puertas

Nevera industrial ideal para cualquier negocio de hostelería, por el tipo de bandejas que son de 600x400 es ideal también para pastelerías y panaderías!

Nueva línea eficiente de armarios Monoblock de refrigeración mejoradas en diseño, robustez y fiabilidad.

Catálogo de neveras industriales

Nevera industrial **Infrico AN 904 T/F** perfecta para hostelería con acabado de acero y puertas opacas

A destacar:

- Clasificación energética Mejora de la clasificación energética, debido al uso del refrigerante R-290, ventiladores electrónicos y de la circulación optimizada del aire para una mejor uniformidad de temperatura en el interior.

- Iluminación Incorporación de iluminación LED, llegando a reducir el consumo energético entre un 80% y 90%
- Refrigeración Sistema de frío ventilado. Bandeja evaporativa sin resistencia eléctrica para una mayor eficiencia energética.
- Nuevo controlador digital El nuevo controlador de fácil manejo tiene una mayor precisión en el control de la temperatura. Mayor facilidad para el ajuste del intervalo de temperaturas que deseamos conseguir

Características técnicas:

- Acero inox AISI 304
- Medidas: 1124x775x2060mm
- Espesor: 55mm
- Capacidad: 895 L.
- Nº de puertas: 4
- Nº de parrillas/guías: 6/6 (600x400)
- Sistema de frío: Ventilado
- Control digital: IP65
- LED: sí
- medida de la parrilla: 600x400 (pastelera)
- Sistema de frío: ventilado.
- **GAS REFRIGERANTE R290**
- **potencia: 370w**
- **potencia frigorífica: 690 W A -10ºc**
- **Consumo:1.9kw/24h**
- **Clase energetica: B**

Como opcional ofrece:

Parrilla (502X26) 35 € De serie viene equipada con 6 parrillas y 6 juegos de guías

Juego de guías (GUIA503X04;GUIA503X24) 30 €

Cerradura (506X209;506X210) 31 €

Normativas Infrico está auditado y certificado por la organización internacional AENOR en ISO 9001:2015 (Calidad); ISO 14001:2015 (Medio Ambiente); OSHAS

- **Infrico AN 904 T/F es** una nevera dentro de nuestra selección de neveras profesionales para profesionales de la hostelería, panadería y pastelería, Sus 4 puertas permiten tener acceso a todo y bien organizado.
Es robusta, muy bien acabada, un imprescindible si se busca una nevera para cocina profesional u obrador, que dure años.
Si tienes dudas, pregúntanos por el chat que se encuentra a la derecha de tu pantalla. ¡Juntos somos un gran Equipo! Trabajamos cerca de tu Equipo para prescribir maquinaria que te ayudará en el día a día

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 1124x775x2060mm