~~4,670.00 €~~

3,502.40 €

CONGELADOR profesional Infrico AN 1003 BT es un congelador con acabado en acero inoxidable AISI 304, 1110L de capacidad y una temperatura de -18ºC,y 3 puertas. Un congelador de 3 puertas, perfecto para cualquier espacio de la cocina profesional. Ideal hosteleria
Se puede pedir con gas ecológico R290, así el congelador es mas eficiente y no hay impuestos en la cargas de gas.
¡Buen congelador!

Catálogo de neveras industriales

Congelador industrial Infrico AN 1002 BT perfectO 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%, respecto a una bombilla tradicional.

Normativas
Infrico está auditado y certificado por la organización internacional AENOR en ISO 9001:2015 (Calidad); ISO 14001:2015 (Medio Ambiente); OSHAS 18001:2007 (Seguridad y Salud al trabajador).

Características técnicas:

- Acero inox AISI 304
- Medidas: 1385x700x2060mm
- Espesor: 55mm
- Capacidad: 1110 L.
- Nº de puertas: 3
- Nº de parrillas/guias: 6/6 (530x460mm)
- Sistema de frio: Ventilado
- Control digital: IP65
- LED: sí
- **OPCION GAS REFRIGERANTE R290**
- **potencia: 670w**
- **potencia frigorifica: 644 W A -10ºc**
- **Consumo:10.7**
- **Clase energetica: D**
- **temperatura: -18ºC**

- **EQUIPAMIENTO OPCIONAL**
    - Parrilla AN 1000 (502X02) 38 €
    - Juego de guíasAN 1000 (503X12; 503X17) 28 €
    - Barra carnicera (BCAN) 152 €
    - Cerradura (506X209; 506X210) 32 €

El congelador industrial Infrico AN 1002 BT es un congelador dentro de nuestra selección de congeladores profesionales para profesionales de la hosteleria. Sus 3 puertas permiten tener acceso a todo y tener el genero bien ordenado.

Es robusto, muy bien acabado, un imprescindible si se busca un congelador 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): 1385x700x2060