~~4,940.00 €~~
3,803.80 €

Nevera industrial para pasteleria DOCRILUC AEP-140-2 un armario que esta dentro de nuestra selección de neveras profesionales para pasteleria. Temperatura de trabajo-20-15ºC.

¡Si buscas una nevera para pasteleria con una capacidad de 40 bandejas este es el tuyo!

Catálogo de neveras industriales para pasteleria

Nevera industrial DOCRILUC AEP-140-2 un armario que esta dentro de nuestra selección de neveras profesionales para pasteleria. Temperatura de trabajo-2+8ºC.

Características principales

- Medidas esxteriores: 1370x2130x860mm
- Temperatura: -2+8ºC.
- Pares de guias: 40
- Capacidad: 1404L
- Tensión monofásica: 230V-50Hz
- Refrigerantes: R-290
- Potencia: 845W
- Consumo: 373W
- Clase energética: D
- Clase climatica: 4

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304 18/10, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Luz interior
- Estantes interiores de varilla en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125-200 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

Opcional

Parrilla: 26€ /unidad, set guias 600x400: 22, Barra carnicera: 128/u, Set de 6 ruedas: 139€/uni

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 1370x2130x860mm