



FICHA TÉCNICA

alimentación eléctrica	Monofase
Voltios	V 230/1
frecuencia (Hz)	50
potencia (KW)	0,185
peso neto (Kg)	90
peso bruto (Kg)	107
ancho (mm)	777
profundidad (mm)	695
altura (mm)	1895

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

MUEBLE FRIGORÍFICO 1 puerta , capacidad 555 litros, temperatura +2°/+8°C, ECOLÓGICO en Clase C:

- **Estructura externa** en acero inoxidable 430 , **interna** en ABS;
- **Refrigeración estática** con **ventilador interno** para uniformar la temperatura;
- Paneles exteriores inferior y trasero de chapa galvanizada;
- **Control de temperatura termostático** ;
- **Evaporación automática** del agua de condensación;
- Tipo de **deshielo en espera** ;
- Grupo Frigorífico GAS ECOLÓGICO **R600a** ;
- **Temperatura ambiente máxima** : +32°C;
- **Humedad ambiente máxima** : 55% HR;
- Espesor del aislamiento 60 mm;
- Posibilidad de **inversión de puerta** ;
- Cerradura con llave;
- **Dimensiones interiores** : 657x580x1660h.

Incluido :

- n.3 rejillas 630x480 mm
- n.1 rejilla mm.630X290

Opciones/Accesorios :

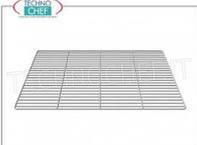
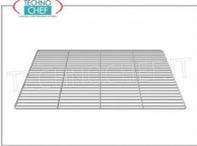
- rejilla plastificada de 650x520 mm - Código FO-GRP600
- pequeña rejilla plastificada de 650x290 mm - Código FO-GRP600P

marca CE

Hecho en Asia

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
FO-G-ER600SS	Mueble Frigorífico 1 Puerta, Profesional, Estructura exterior en acero inoxidable, interior en ABS, 555 lt, Temp.+2°/+8°C, ECOLÓGICO en Clase C, Gas R600a, Estático con ventilador interior, V.230/1 , Kw.0,185, Peso 90 Kg, dim.mm.777x695x1895h	€ 773,57 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega de 8 a 15 días

FICHA TÉCNICA

CÓDIGO/FOTO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
FO-GRP600P 	Parrilla plastificada pequeña	€ 14,32 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días
FO-GRP600 	Grigila plastificada	€ 14,32 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días



TECHNO CHEF

ENERG
енергия - енергія
Y IIA
IE IA

FORCAR
REFRIGERATION **G-ER600SS**

A+++
A++
A+
A
B
C
D
E
F
G

ENERGIA - ЕНЕРГИЯ - ΕΝΕΡΓΕΙΑ
ENERGIJA - ENERGY - ENERGIE
ENERGI

548
kWh/annum

1L
419 L

- L

4
30°C-55%

2015/1094-IV

TECHNOCHEF.IT