

gama
FIT
range



AP-55 2.945 €



APR-55 2.811 €

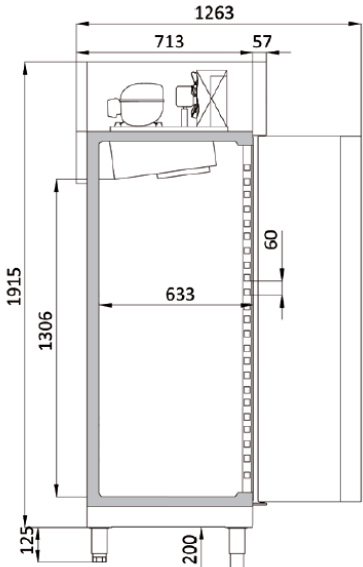


APRV-55 2.861 €

mod.	rango range °C	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	estantes shelves 40x60	cajones containers 40x60	pares guías slides sets	volumen capacity (L)	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. frig. power W	potencia power W	CCE EEC 2015/1094 EN16825	clase 2015/1094 EN16825
AP-55	-5°C -1°C	530	2040	770	0	7	7	409	230V-50Hz	R290	303	201	-	5 40°C 40%
APR-55	0°C +8°C	530	2040	77	3	0	17	409	230V-50Hz	R290	303	201	E	5 40°C 40%
APRV-55	0°C +8°C	530	2040	770	3	0	17	409	230V-50Hz	R290	303	213	-	4 30°C 55%

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

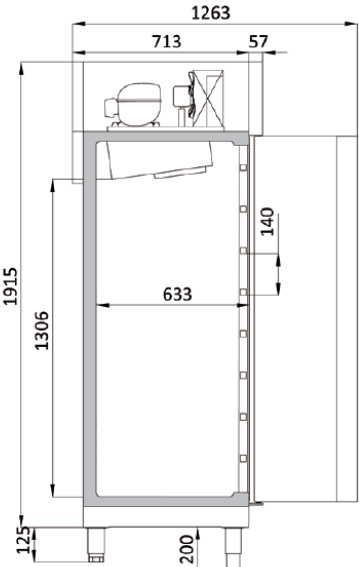
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- **APRV** doble cristal
- Luz interior LED
- Interior con guías de acero inox, regulables en altura para parrillas, bandejas o contenedores 60x40
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 200 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente



APR-55

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- APRV double glazed door
- Interior LED lighting
- Capacity for 60x40 shelves, containers or trays by stainless steel slides, height adjustable
- AISI -304 adjustable legs, 135 to 200 mm
- Control panel and engine ventilation shelf, removable
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature 32°C ambient



APC-55

gama
60x80
range



EG78 PLUS 6.090 €



EG80 PLUS 6.540 €

mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	pares de guías sets of slides 60x80	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante refrigerant
EG78	-2°C+8°C	820	2140	1010	805	900	10	230V - 50 Hz	R290
EG80	-25°C-10°C	820	2140	1010	1060	900	10	230V - 50 Hz	R290

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

EG78
Para a una correcta y controlada ventilación del producto, gracias a un sistema frigorífico infatigable, al servicio del usuario.
Cámara para refrigeración, con gran volumen interior (900 L.) con capacidad hasta 20 bandejas 600x800.
Ideal para conservar productos frescos, pastelería y panadería.

EG80
Diseñado para la conservación a temperatura negativa de una gran cantidad de productos.
Gracias a sus 900 L. de capacidad interior y a la uniforme distribución de la corriente de aire, permite conservar por muchas horas el producto sin pérdida de volumen.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

EG78
For a corrected and controlled ventilation of the prod-uct and for an inde-fatigable system at your service.
Great capacity for the positive preservation, till 20 trays 600x800. Ideal to keep pastry and fresh prod-ucts.

EG80
Born for the negative conservation of large quantity of product.
Thanks to its 900 liters of capacity and to a uni-form system of ventilation that keep also after several hours the air structure without losses of volume.

