

Armario refrigeración Serie Nacional

Refrigerator with under mounted unit / Armoire réfrigération Série National



Características

- Exterior en acero inox AISI 304, respaldo en chapa galvanizada
- Interior en acero inox AISI 304
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's con densidad 40 Kg/m³
- Desagüe en el interior de la cámara
- Control de temperatura final de desescarche
- Interior con uniones de amplio radio para facilitar la limpieza
- Bandeja evaporativa en acero inoxidable
- Puertas con tirador integrado y bisagra pivotante con bloqueo de apertura
- Contrapuerta embutida con burlete de triple cámara fácilmente sustituible
- Guías y parrillas fácilmente desmontables para limpieza
- Parrillas interiores de 530x460 (AN 500)
- Parrillas interiores de 530x510 (AN 1000/1600)
- Claro de puerta grande de 580x1345
- Claro de puerta chica de 580x615
- Cerradura opcional para puertas
- Patas regulables hasta 200 mm



Technical Features

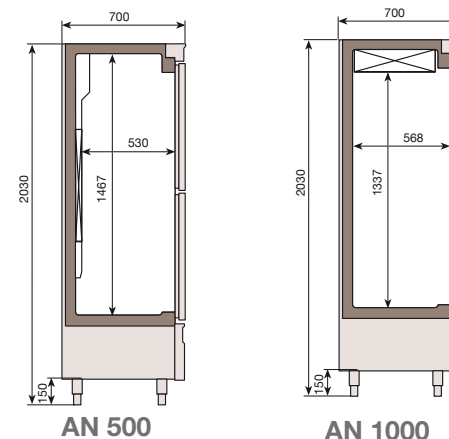
- Exterior of stainless steel AISI 304, back of galvanized metal plate
- Interior of stainless steel AISI 304
- Insulation by free CFC's polyurethane high-pressure injected with density 40 Kg/m³
- Drain inside the cabinet
- Control of final defrost temperature
- Interior with wide corners unions to facilitate cleaning
- Evaporation tray of stainless steel
- Doors with integrated handle and blocked opening hinge
- Interior of door inserted with a triple chamber door seals easy to change
- Slides and shelves easy to take off for cleaning
- Interior shelves of 530x460 (AN 500)
- Interior shelves of 530x510 (AN 1000/1600)
- Big door opening of 580x1345
- Small door opening of 580x615
- Optional lock for doors
- Adjustable legs up to 200 mm



Caractéristiques

- Extérieur en acier inox AISI 304, dos en tôle galvanisée
- Intérieur en acier inox AISI 304
- Isolation en polyuréthane injecté à haute pression sans CFC'S densité 40 Kg/m³
- Écoulement d'eau à l'intérieur de la chambre
- Contrôle de la température finale de dégivrage
- Intérieur avec joints à grand rayon pour en faciliter le nettoyage
- Bac d'évaporation en acier inoxydable
- Portes avec poignée intégrée et pivot ressort avec blocage d'ouverture
- Contre-porte emboutie avec joint à triple chambre facile à remplacer
- Glissières et grilles facilement démontables pour le nettoyage
- Grilles intérieures de 530x460 (AN 500)
- Grilles intérieures de 530x510 (AN 1000/1600)
- Passage de porte grand de 580x1345
- Passage de porte petit de 580x615
- Serrure en option pour les portes
- Des pattes réglables jusqu'à 200 mm

OPCIONAL / OPTIONAL / EN OPTION	€
Parrilla / Grate / Grille	
Juego de guías / Set of sliders / Jeux de glissières	
Barra carnicera / Bars for meat set / Barre à viande	
Cerradura / Lock / Serrure	
Frecuencia 60 Mz / Frequency 60 Mz / Fréquence 60 Mz	To consult - Consulter
Tropicalización a 43° / Tropicalized to 43° / Tropicalisée à 43°	To consult - Consulter



Serie Nacional																			
MODELOS MODELS MODÈLES	→	↗	↑	⏻	⚡	📦	📱	📊	🔧	❄️	🛒	☁️	💧	🌡️	🧊	🕒	❄️	🔗	🔗
	Largo (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Potencia (W)	Tensión Frecuencia (V/Hz)	Volumen cámara (L)	Nº puertas	Nº parrillas	Compresor (HP)	Potencia frigorífica (W a -10°C)	Consumo (kWh/24h)	Condensación	Evaporación	Régimen T ^{PA} (38°C)	Desescarche	Control	Refrigerante	De serie	Opcional
AN 501 T/F	687	700	2030	650	220/50	500	1	3	1/4	298	9,4	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Forcé	-2°C/+8°C	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a		Barra carnicera*
AN 502 T/F	687	700	2030	650	220/50	500	2	3	1/4	298	9,4	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Forcé	-2°C/+8°C	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a		Barra carnicera*
AN 1002 T/F	1385	700	2030	820	220/50	1110	2	6	3/8	464	11,8	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Forcé	-2°C/+8°C	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a	Barra carnicera*	
AN 1003 T/F	1385	700	2030	820	220/50	1110	3	6	3/8	464	11,8	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Forcé	-2°C/+8°C	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a	Barra carnicera*	
AN 1004 T/F	1385	700	2030	820	220/50	1110	4	6	3/8	464	11,8	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Forcé	-2°C/+8°C	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a		Barra carnicera*

* Barra carnicera / Bars for meat set / Barre à viande

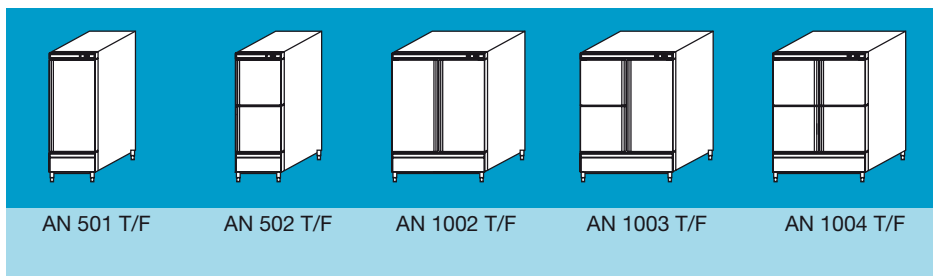
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.



AN 501 T/F



AN 1002 T/F



AN 501 T/F

AN 502 T/F

AN 1002 T/F

AN 1003 T/F

AN 1004 T/F