



ADP-1302



ADP-1303



ADP-1304



ADP-2005

Dos cámaras, de funcionamiento y temperaturas independientes
Two compartments, that operate independently and at different temperatures

mod.	rango range °C	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	estantes shelves	cajones drawers	pares guías slides sets	volumen capacity (L)	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. frig. power W	potencia power W
ADP-1302	-2°C +8°C -5°C -1°C	1370	2160	735	3	6	6	1010	230V-50Hz	R290	502+245	253+431
ADP-1303/4	-2°C +8°C -5°C -1°C	1370	2160	735	4+1	3	3	1165	230V-50Hz	R290	845+502	372+369
ADP-2005	-2°C +8°C -5°C -1°C	2055	2160	735	6+3	6	6	1725	230V-50Hz	R290	845+845	370+431

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 con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Luz interior LED
- Estantes parrilla reforzados, de acero plastificado
- 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 40° 40% ambiente

Departamento de pescado

- Evaporador con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Motor independiente
- Temperatura de trabajo -4°C +4°C a 40°C ambiente
- Contenedores plástico, sobre guías inox



OPCIONES

OPCIONES	OPTIONS
parrilla adicional	additional shelf
parrilla intermedia adicional	extra middle shelf
cerradura puerta inox	SS door lock
barras carniceras	meat bars
set 5 ruedas	set 5 wheels
set 6 ruedas	set 6 wheels
respaldo inox	SS rear side
tropicalizado 43°C	tropicalized 43 ° C
230V 60Hz / 115V 60Hz	230V 60Hz / 115V 60Hz
APPCP	HACCP

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 and magnetic gasket
- Inner side of doors by stamped steel
- Interior LED lighting
- Reinforced GN 2/1 shelves made of plasticized steel
- 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 40° 40% ambient

Fish door

- Evaporator, with epoxi anticorrosion coating
- Independent refrigerating units for each department
- Operating temperature -4°C +4°C, 40° C ambient
- Plastic containers as standard, on stainless steel slides

