

M1 - M2 GASTRO

Aplicaciones



Características



CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Más eficiente y más fácil de mantener: grupo monobloc con conducto de aire.
- Gran capacidad: interior equipado con 3 rejillas GN 2/1.
- Larga durabilidad: acabado interior y exterior en acero inoxidable de calidad alimentaria.
- Fondo prensado y ángulos redondeados para una fácil limpieza. Ruedas de serie.
- Iluminación integrada para una perfecta visibilidad.
- Puerta con bisagra de cierre automático y bloqueo de apertura. Cerradura con llave de serie.
- Controlador electrónico con display digital y membrana táctil.
- Apto para uso intensivo: sistema frigorífico tropicalizado y aislamiento térmico de 80 mm de espesor.
- Clase climática 5.
- 17 niveles.
- Distancia entre guías 72mm

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		M1 720 GN TN	M1 1440 GN TN	M2 720 GN BT	M2 1440 GN BT
Código		0YMC0372	0YMC0373	0YMC0374	0YMC0375
Capacidad neta	L	475	1120	475	1120
Clasificación energética		C	D	D	D
Rango de temperatura	°C	-2 / +8	-2 / +8	-18 / -23	-18 / -23
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	300	434	563	760
Clase climática	Tipo	5	5	5	5
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Automático	Automático
Refrigerante	Tipo	R-290	R-290	R-290	R-290
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Ancho / fondo / alto	mm	720 / 850 / 2070	1440 / 850 / 2070	720 / 850 / 2070	1440 / 850 / 2070
Peso bruto	kg	131	222	138	226



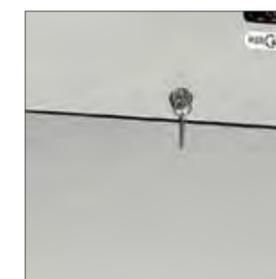
M1 720 GN TN



M1 1440 GN TN



Ruedas en dotación con freno.



Cerradura en dotación.



Controlador electrónico con display digital y membrana táctil.