



**NEVERA INDUSTRIAL INFRICO AGN 301** Nevera ideal para cualquier negocio de hostelería, por el tipo de bandejas que son gastronorm 1/1, es decir de 325x530.

Nueva línea eficiente de armarios Monoblock de refrigeración mejoradas en diseño, robustez y fiabilidad, manteniendo la misma capacidad y cumpliendo con los altos estándares de calidad.

## Catálogo de neveras industriales

**Nevera industrial Infrico AGN 301** tiene unas medidas de 482x695x2100mm

- Acero inox AISI 304
- Rango de temperaturas: -2°C/+8°C
- C. Clima: 5
- Iluminación LED
- Capacidad (L.):325
- Medidas: 482x695x2100mm
- Espesor (mm): 55
- Número de puertas: 1
- Parrillas: 3/3 (325x530)

- Sistema de frío: ventilado
- Control digital: IP65
- Potencia (W):400/187
- Potencia frigorífica: 298/343
- Consumo (kw/h): 2.2/1.4
- Clase energética: E/C
- Gas: R290

Como opcional ofrece:

Parrilla: 33€

Juego de guías: 28€

Cerradura: 32€

Ruedas: 152€

A destacar:

#### Clasificación energética

Mejora de la clasificación energética, debido al uso del refrigerante R-290, ventiladores electrónicos y de la circulación optimizada del aire para una mejor uniformidad de temperatura en el interior.

#### Iluminación

Incorporación de iluminación LED, llegando a reducir el consumo energético.

#### Normativas

Infrico está auditado y certificado por la organización internacional AENOR en ISO 9001:2015 (Calidad); ISO 14001:2015 (Medio Ambiente); OSHAS 18001:2007 (Seguridad y Salud al trabajador), y por INTERTEK conforme con UL 471 y NSF 7.

#### Refrigeración

Sistema de frío ventilado.

Bandeja evaporativa sin resistencia eléctrica para una mayor eficiencia energética.

Evaporadores tratados con Epoxi de poliéster anticorrosión.

#### Puertas

Claro de puerta grande de 375×1495 mm.

#### Nuevo controlador digital

El nuevo controlador digital táctil e intuitivo IP 65 tiene una mayor precisión en el control de la temperatura. Mayor facilidad para el ajuste del intervalo de temperaturas que deseamos conseguir.

**Infrico AGN 301** es una nevera dentro de nuestra selección de neveras profesionales para profesionales de la hostelería, panadería y pastelería. Es robusta, muy bien acabada, un imprescindible si se busca una nevera para cocina profesional u obrador, que dure años.

Si tienes dudas, pregúntanos por el chat que se encuentra a la derecha de tu pantalla. ¡Juntos somos un gran Equipo! Trabajamos cerca de tu Equipo para prescribir maquinaria que te ayudará en el día a día

## Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 482x695x2100mm