



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