



**NEVERA INDUSTRIAL INFRICO AP 401 T/F** Nevera ideal para la conservación del pescado, tanto en pescaderías como en hostelería, por el tipo de bandejas que son de 600x400

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** AP 401 T/F tiene unas medidas de 557x775x2060mm

### 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 entre un 80% y 90%**

- **Refrigeración Sistema de Condensación Ventilada. Sistema de Evaporación Forzada. Bandeja evaporativa sin resistencia eléctrica para una mayor eficiencia energética. Evaporadores tratados con Epoxi de poliéster anticorrosión**
- **Nuevo controlador digital El nuevo controlador de fácil manejo tiene una mayor precisión en el control de la temperatura. Mayor facilidad para el ajuste del intervalo de temperaturas que deseamos conseguir**
- Acero inox AISI 304 18/10
- Respaldo en chapa galvanizada
- Desagüe interior
- Iluminación LED
- Capacidad (L.):395
- Medidas: 557x775x2060
- 7 contenedores 600x400
- Sistema de frío: **Sistema de Condensación Ventilada. Sistema de Evaporación Forzada. Bandeja evaporativa sin resistencia eléctrica para una mayor eficiencia energética. Evaporadores tratados con Epoxi de poliéster anticorrosión**
- Control digital IP65
- **GAS REFRIGERANTE R290**
- **potencia: 190w**
- **potencia frigorífica: 343 W A -10°C**
- **Consumo:1,55**
- **Clase energética: C**

Como opcional ofrece:

- Contenedor de polipropileno: 71€
- Cerradura (506X209;506X210) 31 €
- Manejo de control digital por bluetooth
- 115V/1ph/60Hz: +6%
- 230V/1ph/60Hz: +3%

**Infrico AP 401 T/F es** una nevera dentro de nuestra selección de neveras profesionales para profesionales de la hostelería y pescaderías.

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

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

## Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 557x775x2060mm