



Nevera profesional Infrico AN 502 T/F es una nevera con 500L. de capacidad y una temperatura de -2°C a $+8^{\circ}\text{C}$ y 2 puertas.

Una nevera de 2 puertas, perfecta para cualquier espacio de la cocina profesional. Ideal hostelería

Con gas ecológico R290, por un módico incremento de precio, la nevera es mas eficiente y no hay impuestos en la cargas de gas.

¡Es una buena nevera!

Catálogo de neveras industriales

Nevera industrial Infrico AN 502 T/F perfecta para hostelería con acabado de acero y puertas opacas

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.

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).

Iluminación

Incorporación de iluminación LED, llegando a reducir el consumo energético entre un 80% y 90%, respecto a una bombilla tradicional.

Refrigeración

Sistema de frío ventilado.

Bandeja evaporativa sin resistencia eléctrica para una mayor eficiencia energética.

Nuevo controlador digital

El nuevo controlador de fácil manejo táctil IP65 tiene una mayor precisión en el control de la temperatura. Mayor facilidad para el ajuste del intervalo de temperaturas que deseamos conseguir.

Características técnicas:

- Acero inox AISI 304
- Medidas: 687x700x2060mm
- Espesor: 55mm
- Capacidad: 500 L.
- Nº de puertas: 2
- Nº de parrillas/guías: 3/3 (530x460mm)
- Sistema de frío: Ventilado
- Control digital: IP65
- LED: sí
- **GAS REFRIGERANTE R290**
- **potencia: 190w**
- **potencia frigorífica: 343 W A -10°C**
- **Consumo:1.45 Clase energética: C**
- **EQUIPAMIENTO OPCIONAL**
 - Parrilla AN 1000 (502X02) 38 €
 - Juego de guías AN 1000 (503X12; 503X17) 28 €
 - Barra carnicera (BCAN) 152 €
 - Cerradura (506X209; 506X210) 32 €

La Nevera industrial Infrico AN 502 T/F es una nevera dentro de nuestra selección de neveras profesionales para profesionales de la hostelería. Sus 2 puertas permiten tener acceso a todo y tener el género bien ordenado.

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): 687x700x2060