

Conservadora vertical

FSGAT20N

FICHA TÉCNICA



Medidas		Rango de temperatura	
	1462	0 a +7 °C	
Ancho neto		Consumo (kWh/día)	Voltaje
	2000	8,83	220 V
Prof neta		Clase	Frecuencia
	965	4	50 - 60 Hz
Peso neto (kg.)	Capacidad bruta	Bandejas 629x240x29 mm	
159	1019 L	7	
Especificaciones estándar			

- Conservación y exposición de carnes (no congeladas)
- Refrigeración: estática con evaporador aletado en la parte superior y serpentina en la base
- Control de temperatura con controlador electrónico
- Descongelación: manual
- Barral doble: aluminio con ganchos
- Bandejas de acero inoxidable 430
- Puede ser armado con estantes de alambre (2 niveles), barral o ambos
- Iluminación: LEDs (internos) con interruptor
- Rejillas en la base
- Vidrio frontal templado, de baja emisión
- Laterales de acero, parte externa prepintada (VM y PR) o acero inoxidable (AI), parte interna de acero inoxidable espejado
- Revestimiento interno de acero inoxidable 430
- Vidrios sujetos a condensación por la humedad del aire
- Capacidad del barral: 50kg/metroa condensación porla humedad del aire
- Capacidad del barral: 50kg/metro por barral
- Capacidad de la base / almacenamiento: 50kg/metro
- Capacidad de las bandejas (opcional): 15kg/metro por bandeja



**Revestimiento interno
acero inox 430**



Laterales inyectados



**2 niveles de estanterías
(1 placa fría; 1 reja)**



Tanque inyectado