


ADP-1302

ADP-1303

ADP-1304

ADP-2005

Dos cámaras, de funcionamiento y temperaturas independientes
Two compartments, that operate independently and at different temperatures

mod.	rango range °C	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	estantes shelves	cajones drawers	pares guías slides sets	volumen capacity (L)	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. frig. power W	potencia power W
ADP-1302	-2°C +8°C -5°C -1°C	1370	2160	730	3	6	6	1010	230V-50Hz	R134a+R134a* R290+R290	245+485 502+739	253+495 253+477
ADP-1300	-2°C +8°C -5°C -1°C	1370	2160	730	4+1	3	3	1165	230V-50Hz	R134a+R134a* R290+R290	485+178 820+280	434+215 523+259
ADP-2000	-2°C +8°C -5°C -1°C	2055	2160	730	6+3	6	6	1725	230V-50Hz	R134a+R134a* R290+R290	485+485 820+739	434+491 523+473

*opcional - optional

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
 - Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
 - Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
 - Contrapuerta inox embutida
 - Luz interior LED
 - Estantes parrilla reforzados, de acero plastificado
 - Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 200 mm
 - Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
 - Unidad condensadora ventilada
 - Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
 - Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
 - Evaporación automática del agua de descarche
 - Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
 - Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
 - Temperatura de trabajo a 40° 40% ambiente
- Departamento de pescado**
- Evaporador estático, con recubrimiento epoxi anticorrosión
 - Motor independiente
 - Temperatura de trabajo -4°C +4°C a 40°C ambiente
 - Contenedores plástico, sobre guías inox

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
 - AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
 - Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
 - Inner side of doors by stamped steel
 - Interior LED lighting
 - Reinforced GN 2/1 shelves made of plasticized steel
 - AISI -304 adjustable legs, 135 to 200 mm
 - Control panel and engine ventilation grill, removable
 - Fan assisted condenser unit
 - Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating
 - Evaporator fan stops when door is opened
 - Automatic evaporation of defrost water
 - 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
 - Digital temperature control, optimized defrost, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption
 - Operating temperature 40° 40% ambient
- Fish door**
- Static evaporator, with epoxi anticorrosion coating
 - Independent refrigerating units for each department
 - Operating temperature -4°C +4°C, 40° C ambient
 - Plastic containers as standard, on stainless steel slides


OPCIONES

OPCIONES	OPTIONS
parrilla adicional	extra shelf
parrilla intermedia adicional	extra middle shelf
cerradura puerta inox	solid door lock
barras carniceras	bars for meat set
set 4 ruedas	4 castors set
set 6 ruedas	6 castors set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder
cambio R290 por R134a	R290 to R134a
respaldo inox	stainless steel rear side
tropicalizado 43°C	tropicalized to 43°C
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz

