TEFCOLD
COOL PRODUCTS WORLDWIDE



UR90G-SUB ZERO

Refrigerador de caviar

Características del producto
- Luz vertical interna LED
- Interior y exterior negro
- Excelente presentación del producto
- Puerta de cristal térmico
- Estantes ajustables
- Patas regulables

Congelador de encimera ideal como refrigerador de cav

Medidas y contenido		
Peso bruto / neto	kg	39.5 / 35.5
Volumen neto	l	81
Volumen bruto	l	92
Volumen bruto / neto	l	92 / 81
Rango de temperatura	°C	-8 a +6
Clase climática		4
Diseño y material		
Acabado exterior		Negro
Acabado interior		Negro
Nº de puertas		1
Número de puertas y tipo		1 puerta batiente de cristal térmico
Puerta reversible		No
Nº de estantes	pcs	3
Número de estantes y tipo		3 estantes de rejilla, negro
Color de estante		Negro
Medidas de estante		420 x 300 mm
Cristal de seguridad		Sí
Patas		4 patas regulables
Cierre		Sí
Luz interior		LED blanco frío vertical
Refrigeración y funciones		
Tipo de control		Electrónico
Tipo de refrigeración		Ventilada
Tipo de descongelación		Automática
Tipo de compresor		EMT2125U
Refrigerante		R600a
Carga de refrigerante	g	40
Termómetro		Sí
Potencia y consumo		
Clase energética		E
Consumo de energía	kWh/24h	1.51
Consumo de energía anual	kWh/año	551
EEI	%	58
Potencia de entrada	W	280
Tensión / Frecuencia	V/Hz	220-240/50
Nivel de ruido	dB(A)	42
Dimensiones		
Medidas exteriores (AnxPrxAl)	mm	515 x 542 x 750
Medidas interiores (AnxPrxAl)	mm	439 x 299 x 632
Medidas embalaje (AnxPrxAl)	mm	570 x 585 x 805
Carga contenedor 40ft	pcs	160



Cierre



Luz LED en interior de

TEFCOLD Iberia - C/ Fluvià. 65 - Parque empresarial 22@ - 08019 Barcelona - España - +34 935 245 074 - comercial@tefcold.es - www.tefcold.es

OSTELERIA Documentación oficial del fabricante · Precio, envío y asesoramiento en osteleria.com

El UR90G-SUB ZERO es un congelador de encimera optimizado para refrigerar caviar, pero también se puede usar para bebidas alcohólicas de baja graduación.

El modelo «bajo cero» incorpora un termostato y un termómetro electrónicos, que evitan la exposición del delicado caviar a temperaturas inadecuadas.

En condiciones óptimas, el caviar debe conservarse a entre -6 y 0 grados Celsius. Un refrigerador normal es demasiado cálido y un congelador normal demasiado frío. La conservación a la temperatura incorrecta mermaría la calidad del caviar.

Un sistema de refrigeración forzada garantiza una temperatura estable y homogénea en todos los estantes.

Por motivos de seguridad, el termostato se encuentra en la parte posterior de la unidad, para evitar cualquier alteración accidental de la temperatura.

Además de su funcionalidad y calidad, también hemos hecho hincapié en la impresión visual. La unidad presenta un diseño elegante y moderno con luz led interna en un tono de color frío. Es negro por dentro y por fuera. La puerta dispone de doble acristalamiento térmico para evitar la condensación al abrir la unidad. El contenido se presenta de la mejor forma posible.

marco de puerta

OSTELERIA
LÍDERES EN MAQUINARIA DE HOSTELERÍA

OSTELERIA LÍDERES EN MAQUINARIA DE HOSTELERÍA Documentación oficial del fabricante · Precio, envío y asesoramiento en osteleria.com