

FICHA TÉCNICA

FREZZER PROFISSIONAL START

2 PORTAS VIDRO – 67606/203



REFRIGERAÇÃO



Apresentação geral do produto

A Tramontina coloca à sua disposição equipamentos que fazem da sua cozinha o ambiente de trabalho ideal, sempre organizado e eficiente. Todas as máquinas são realizadas para garantir a completa segurança alimentar devido à estrutura que mantém constante a temperatura interna da câmara durante o uso, proporcionando inclusive uma considerável economia de energia respeito ao padrão de consumo médio. O sistema de refrigeração monobloco permite manter a câmara totalmente livre de componentes da refrigeração aumentando o espaço disponível para o armazenamento de produtos e maximizando a eficiência na hora da limpeza. O sistema foi desenvolvido inclusive para agilizar ao máximo a manutenção dos equipamentos.

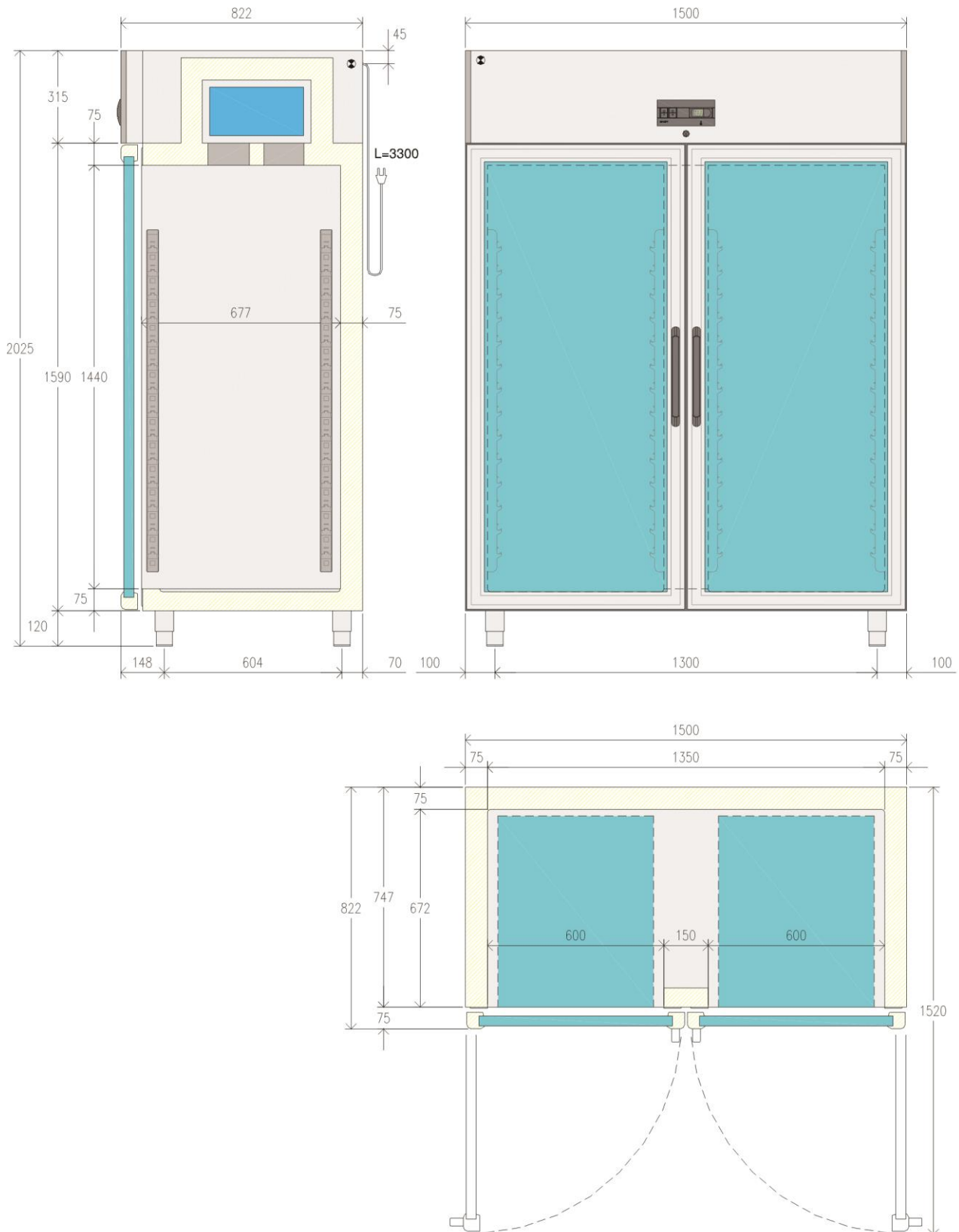
Estrutura externa e interna de aço inox AISI 304, com acabamento escovado, refrigeração ventilada, com circulação de ar forçado. Câmara livre de evaporador e ventilador, tendo a unidade de refrigeração monobloco alocada na parte superior, (sistema patenteado). Evaporação automática da água condensada, degelo ativado automaticamente com gás quente, (sistema frost free). Redução do consumo de energia em até 45,7%, se comparado ao padrão de consumo médio. Baixo nível de ruído (apenas 47 dB). Porta com fechamento automático.

- Parada automática do ventilador durante a abertura da porta;
- Frost Free: evaporação automática da água condensada. Não há necessidade de dreno, pois não acumula água ou gelo;
- O sistema de ventilação circular reduz a transferência de calor com o ambiente e diminui o consumo de energia;
- Estrutura realizada inteiramente em aço inoxidável;
- Motor Monobloco;
- Câmara livre de evaporador e ventilador, tendo a unidade de refrigeração inteiramente alocada na parte superior;
- Pannel de controle de temp. -5° a +10°C para refrigerador e -20° a -10°C para freezer;
- Degelo automático com opção de degelo manual;
- Paredes com 75mm de poliuretano aumentam o isolamento térmico do refrigerador;
- Pés ajustáveis de aço inox, altura 120-150 mm.

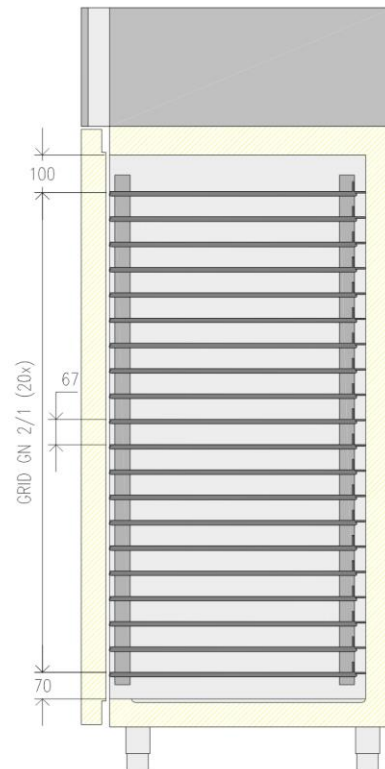
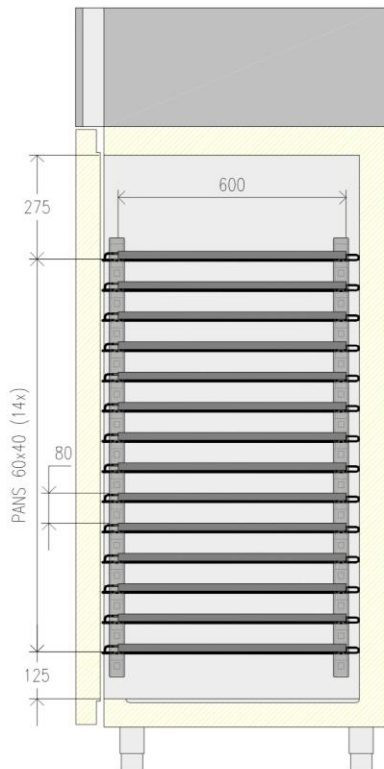
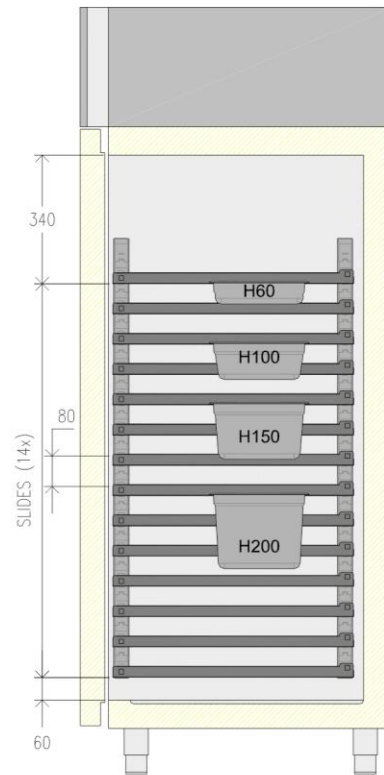
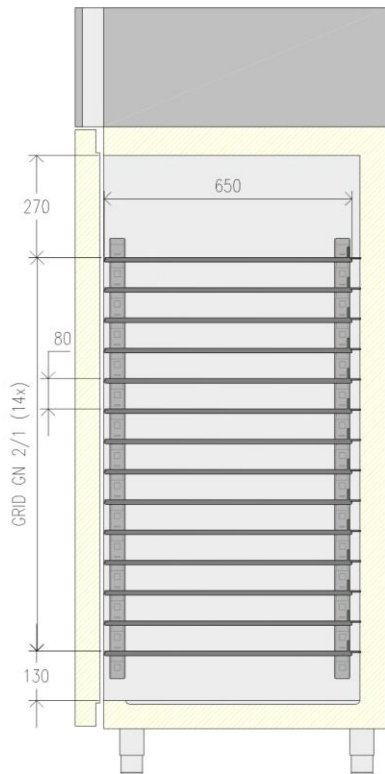
DADOS TÉCNICOS

Faixa de Temperatura	-20°C...-10°C
Refrigeração	Ventilada
Capacidade bruta	1340 l
Material externo	Aço inox AISI 304
Dimensões externa	1500 x 820 x 2025 mm
Material interno	Aço inox AISI 304
Dimensões internas	1350 x 670 x 1440 mm
Degelo tipo	Gás quente
Compressor – Modelo	Embraco NT2180GK
Potência	1 HP
Temperatura de evaporação	-30°C
Potência frigorífica	850 w
Refrigerante	R404A
Quantidade de refrigerante	370 gr
Potência consumida	1000w
Tensão de alimentação	220v 60 hz 1+N
Nível de Ruído	61 dB
Peso líquido	290 kg
Fornecimento padrão	10 grades

Refrigerado 2 portas

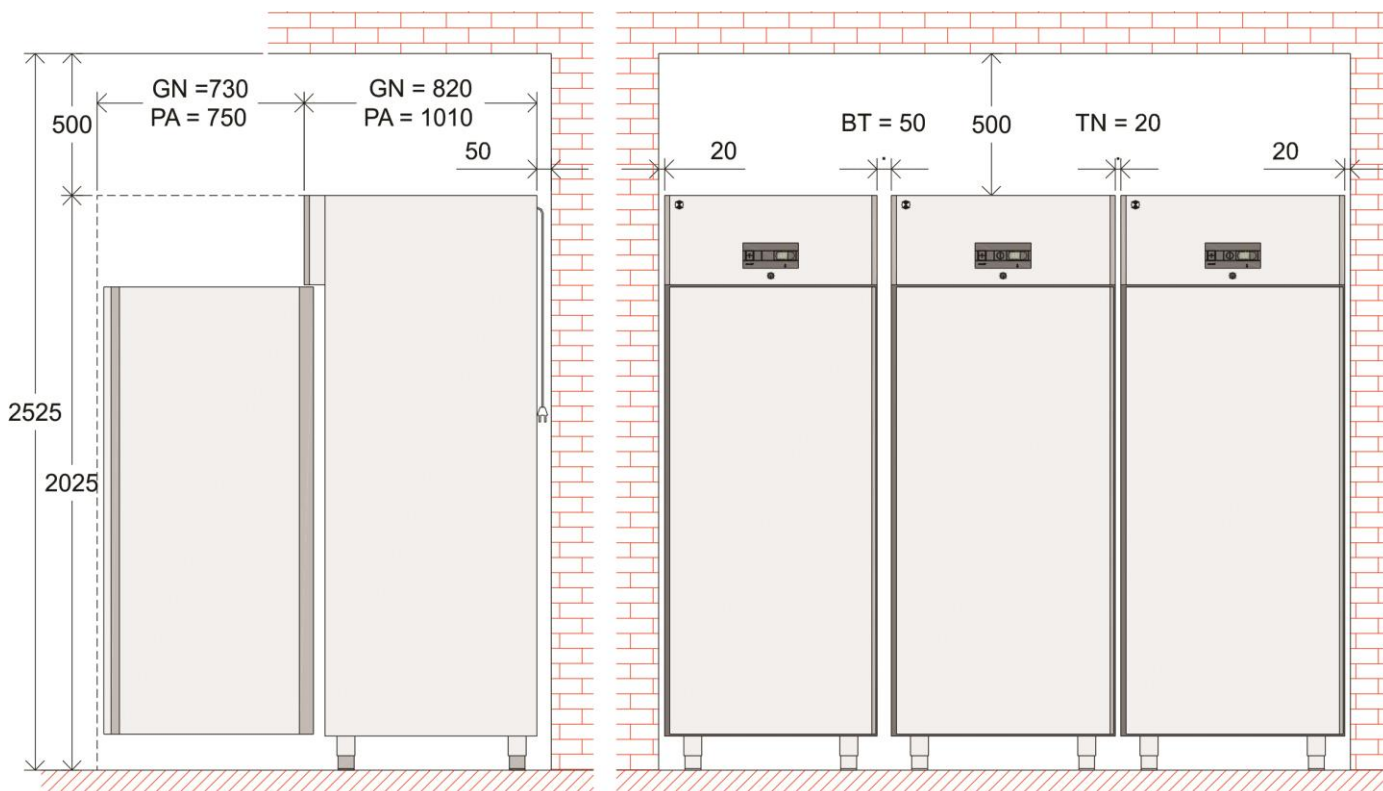


Disposição grelhas e guias



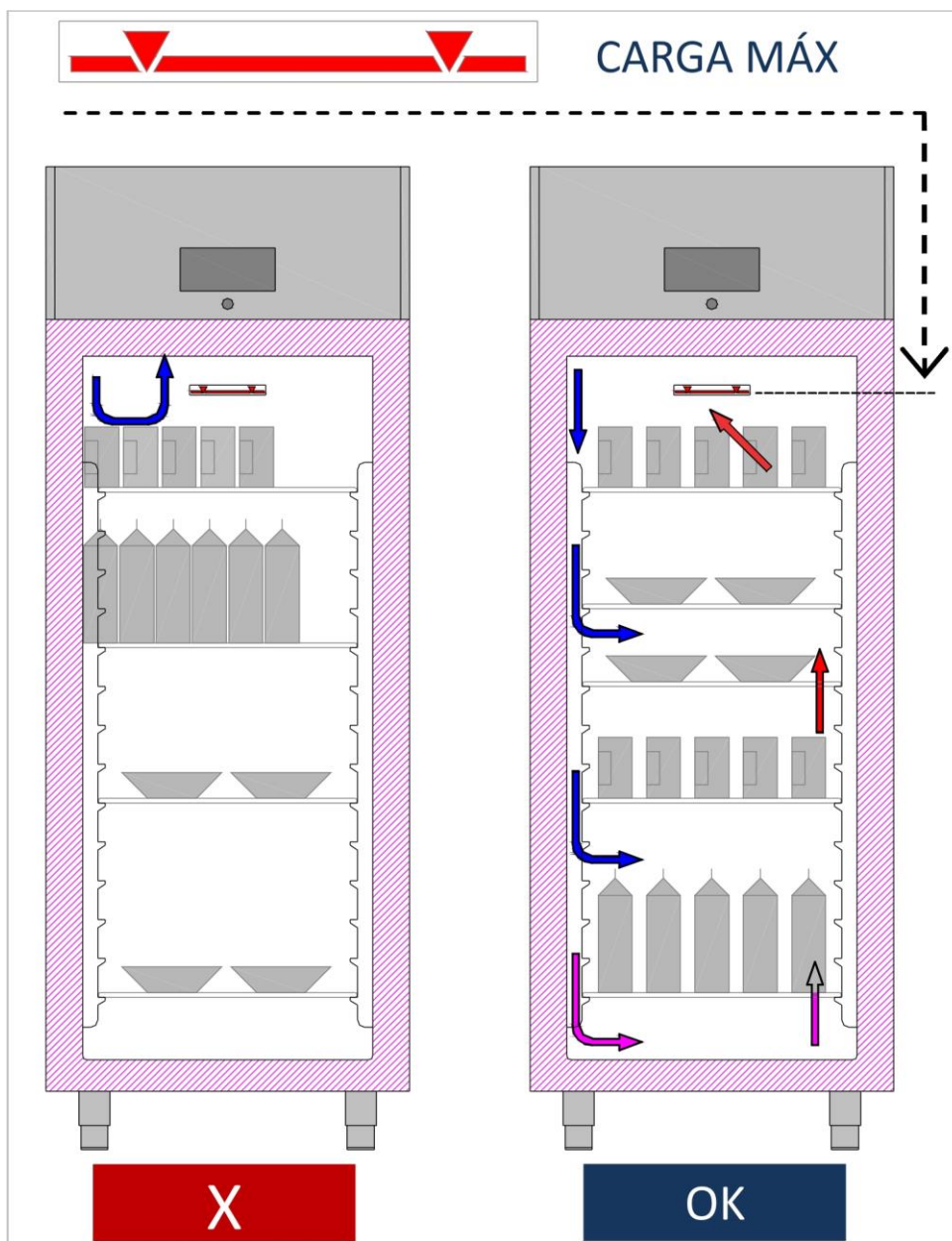
Especificações

! Atenção: O equipamento necessita de espaçamento funcional mínimo como indicado no desenho.



- Mantenha as distâncias mínimas indicadas. Instale os equipamentos em local permanentemente ventilado e longe de outras fontes de calor.

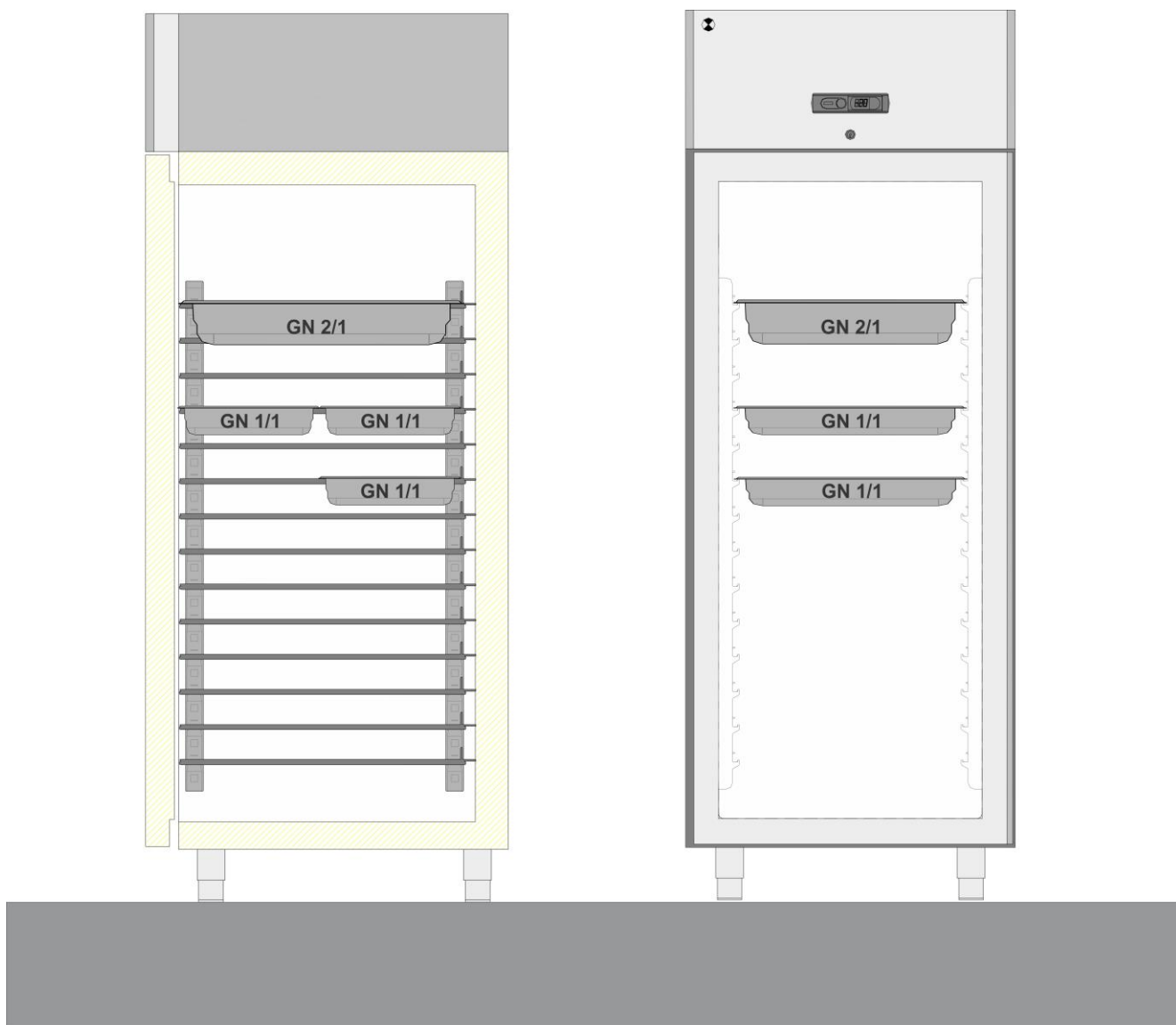
Cuidados no armazenamento



Evite posicionar os produtos a ser em conservados em contato com as paredes internas, ou com o fundo, para não bloquear a circulação de ar que garante a uniformidade da temperatura.



Condicionamento cubas GN



Acessórios

	67690/902	1 Par de Guias, em aço inox 304, para refrigeradores GN, cremalheira de inox
	67699/912	Grelha pintada para refrigerador
	GRI0004	Grelha em aço inox para refrigerador
	67690/915	Kit 4 Rodas de aço inox, para refrigeradores, 2 rodas com freio e 2 sem freio.
	67690/916	Kit 4 Rodas de aço galvanizado, para refrigeradores, 2 rodas com freio e 2 sem freio.

Ligação Elétrica

- A ligação elétrica deve ser efetuada em conformidade com os requisitos das normas técnicas da ABNT NBR 5410.
- Todas as etapas devem ser executadas apenas por pessoal qualificado.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante ou pelo relativo serviço de assistência técnica.

Predisposição do ponto Elétrico



Caso de dúvidas entre em contato com assistência técnica da Tramontina Farroupilha.

Fone: 54 3261.0000

e-mail: sacozinhas.far@tramontina.net

