

KUC4A



Base refrigerata-GN1/1-AISI304-Universal

Struttura monoscocca in acciaio inox AISI 304.Temperatura di esercizio: 0/+10°C.Con piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 h 60 mm ed alzatina h 85 mm.Profondità 70 cm.Idonea per teglie GN 1/1.Con porte e cassetti.Comandi digitali con termometro e termostato.



Informazioni generali

Nome o marchio del fornitore	SAGI SPA
Gamma	Universal
Modello del fornitore	KUC4A
Categoria	armadio orizzontale
Tipo	base frigorifero
Linea	ristorazione - GN 1/1

Dati tecnici

Temperatura di esercizio (°C)	0/+10
Classe efficienza energetica	D
Consumo energetico in 24h, kWh	4,85
Consumo energetico/anno, kW/h	1770
Misurazione consumo energetico	EN 16825
Indice efficienza energetica	65,38
Volume utile netto (lt)	274
Volume lordo (lt)	574
Classe climatica	5 (+40°C, 40% R.H.)
Uso ad alte prestazioni	Questo apparecchio è destinato all'utilizzo a temperature ambiente fino a 40 °C
Refrigerante/GWP	R404A/3922
Carica refrigerante (kg)	0,32
LWA dB(A)	50
Refrigerazione	ventilata. Il sistema di circolazione dell'aria ad "U" garantisce la massima affidabilità del gruppo

Base refrigerata-GN1/1-AISI304-Universal

SAGI S.P.A. con socio unico

Zona Industriale Campolungo, 79/81 - 63100 Ascoli Piceno - Italy

www.sagispa.it | info@sagispa.it

Sagi Spa si riserva il diritto di fare modifiche di prodotto e non può essere ritenuta responsabile per omissioni e/o errori.

1/2 PRINTED 07/09/2017



Sbrinamento	automatico
Evaporazione della condensa	automatica
Potenza frigorifera a -10°C W	486
Frequenza/tensione	230V 1N~ / 50Hz
Potenza elettrica (kW)	0,43

Caratteristiche costruttive

Struttura	monoscocca con angoli arrotondati
Materiale esterno	acciaio inox AISI 304
Materiale interno	acciaio inox AISI 304
Fondo interno	con angoli arrotondati
Spessore di isolamento (mm)	60
Struttura interna	cremagliera in acciaio inox AISI 304
Posizioni (nr) /passo (mm)	11/40,5
Evaporatore	con trattamento anticorrosione
Easymaintenance	gruppo motore estraibile agevola le operazioni di pulizia periodica del condensatore
Piedi	in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza
Altezza piedi (mm)	140 ÷ 200
Piano di lavoro	piano di lavoro alto 60 mm ed alzatina (h=8,5cm), in acciaio inox AISI 304 (8/10mm) con sottopiano
Configurazione	porte e cassette
Cassetti da 1/2	4

Comandi e funzioni

Tipo di comando	termometro/termostato
Display	digitale
Allarme	ottico

Dotazione standard

Serratura	optional
Dimensioni griglie (cm)	32,5x53 GN1/1
Griglie e coppie di guide	coppia di guide in acciaio inox AISI 304 ed 1 griglia plastificata per vano GN1/1

Dimensione e pesi

Dimensioni imballo (LxPxH), cm	235,5x75,5x100
Dimensioni (LxPxH), cm	230x70x98,5
Peso con imballo (kg)	199
Peso netto (kg)	184

Base refrigerata-GN1/1-AISI304-Universal