

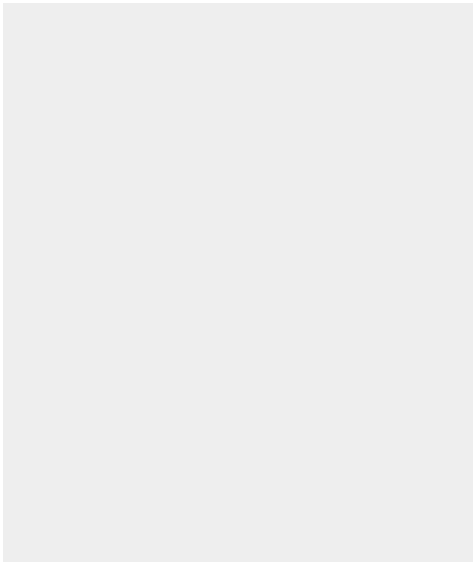


**PROJECT Food**®

VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50  
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)  
W: [www.projectfood.it](http://www.projectfood.it)  
E: [info@projectfood.it](mailto:info@projectfood.it)  
T: 0142578990  
P.IVA: IT02579710068

**FRIGORÍFICO DE SOBREMESA/DE BARRA PARA BEBIDAS INOX CON 1 PUERTA BATIENTE, ALTURA 84 CM - TEMP. DE 0°C A +10°C**

**SKU:** PFIB184



## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### FRIGORÍFICO DE SOBREMESA/DE BARRA PARA BEBIDAS INOX CON 1 PUERTA BATIENTE – ALTURA 84 CM | TEMPERATURA DE 0°C A +10°C

Diseñado para garantizar **eficiencia, practicidad y máxima visibilidad de los productos**, el frigorífico para bebidas ventilado de 121 litros es la opción ideal para bares, restaurantes, supermercados y locales comerciales. Su **diseño moderno y compacto**, junto con una **tecnología avanzada**, lo hace perfecto para quienes buscan una exhibición elegante y un enfriamiento uniforme.

#### Características principales:

- **Estructura resistente y elegante:** fabricado en **chapa prelacada negra** en el exterior y **acero inox AISI 304** en el interior, para una mayor robustez y facilidad de limpieza.
- **Puerta batiente con cierre con llave:** con **marco de acero inoxidable y vidrio templado doble**, asegura una visibilidad perfecta de los productos y un aislamiento térmico óptimo.
- **Iluminación LED interna:** una **tira LED horizontal** para resaltar los productos expuestos, con **interruptor ON/OFF** para un control inteligente del consumo energético.
- **Eficiencia silenciosa:** con un nivel de ruido de solo **50 dB**, se adapta perfectamente a cualquier entorno.

#### Rendimiento elevado:

- **Sistema de refrigeración ventilada:** garantiza una **distribución uniforme del frío**, manteniendo la temperatura estable en toda la vitrina.
- **Evaporador trasero:** optimiza el enfriamiento, mejorando la eficiencia energética.
- **Temperatura regulable de 0°C a +10°C:** controlada por **termostato digital**, para una gestión precisa e intuitiva.
- **Evaporación automática de la condensación:** para un funcionamiento sin mantenimiento adicional.
- **Gas refrigerante R600a:** ecológico y eficiente, garantiza un **rendimiento óptimo respetando el medio ambiente**.

#### Dotación incluida:

- **N.2 rejillas cromadas (L600 x P352 mm):** regulables para una gestión versátil del espacio.
- **N.4 pies regulables:** para una adaptación perfecta a cualquier superficie.
- **Cierre con llave:** para mayor seguridad y protección de los alimentos.

El **frigorífico para bebidas ventilado de 121 lt** combina **elegancia, fiabilidad y tecnología avanzada**, garantizando una **refrigeración perfecta y una exhibición impecable**. La solución ideal para quienes desean la **máxima eficiencia y un impacto visual moderno y refinado**. □□



## DATOS TECNICOS

<b>Peso</b>	40 kg
<b>Dimensiones</b>	64 × 57 × 102 cm
<b>Dimensiones externas LxPxH (mm)</b>	L600xP530xH835 mm
<b>Dimensiones internas LxPxH (mm)</b>	L520xP415xH685 mm
<b>Capacidad refrigerador (lt)</b>	Capacidad bruta: 121 lt   Capacidad neta: 100 lt
<b>Temperatura</b>	+0°C/+10°C
<b>Tipo de refrigeración</b>	Refrigeración ventilada
<b>Control de temperatura</b>	Centralita digital
<b>Alimentación</b>	Monofásica 230/1 N/50 Hz
<b>Potencia absorbida (watt)</b>	160 Watt
<b>Consumo kWh/añual</b>	402 kWh/annum
<b>Iluminación</b>	Luz interna LED
<b>Gas refrigerante</b>	R600a
<b>Unidad de refrigeración</b>	Tropicalizada
<b>Máx temperatura/Humedad ambiente</b>	+33°C – 60% HR
<b>Descongelación</b>	Automática
<b>Evaporación agua de condensación</b>	Automática
<b>Espesor aislamiento</b>	50 mm
<b>Número puertas</b>	1 Puerta
<b>Cierre Puerta</b>	Puerta batiente con cerradura con llave



**PROJECT Food**®

VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50  
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)  
W: [www.projectfood.it](http://www.projectfood.it)  
E: [info@projectfood.it](mailto:info@projectfood.it)  
T: 0142578990  
P.IVA: IT02579710068

<b>Estructura externa</b>	Chapa prelacada color negro
<b>Estructura interior</b>	Acero inoxidable Aisi 304
<b>Clase climática</b>	4
<b>Clase energética</b>	D
<b>Equipamiento de serie</b>	Nº2 rejillas L600xP352 mm
<b>Producción</b>	MADE IN P.R.C