



Especificações

- Construído em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8;
- Corpo externo em aço inoxidável;
- Corpo interno em alumínio liso naval (opcional: em aço inoxidável);
- Isolamento em poliuretano de alta densidade;
- Gavetas perfuradas em aço inoxidável para resfriamento, dimensionadas para receber recipiente gastronorm gn 1 /1-150 (gns não inclusos) e equipadas com puxadores anatômicos;
- Sistema de refrigeração especial através de ar forçado;
- Unidade de refrigeração incorporada;
- Cabine lado direito (standard);
- Bandeja coletora removível inferior para armazenamento de líquidos provenientes de degelo;
- Termocontrolador digital de temperatura;
- Temperatura de trabalho: +2°C a +6°C;
- Pés niveladores de altura em poliamida 6.6 (nylon);
- Conjunto de rodízios giratórios Ø5", sendo os rodízios frontais equipados com freio (opcional);
- Tampo liso de centro injetado em aço inoxidável (opcional);
- Tampo superior em granito espessura 20mm (opcional);
- Destinado ao apoio de equipamentos de cocção Compact Line.



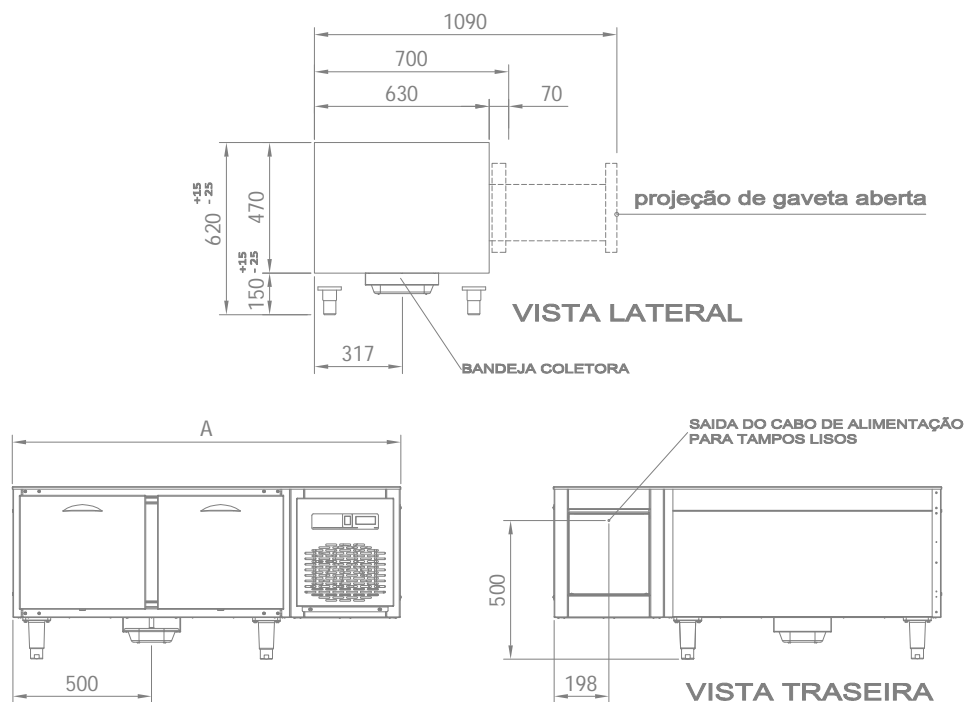
RHGB-1400CE

Ficha Técnica

Modelo	Dimensões (mm) A x B x C	Capacidade apoio módulos 350mm	Qtde. gavetas (unidades)	Capacidade (gn 1/1-150)	Volume Interno (litros)	Potência do compressor (HP)	Preço (R\$)	IPi
RHGB-1400	1400x700x620	04	02	02	363	1/4	xxx	0%
RHGB-2100	2100x700x620	06	03	03	561	1/4	xxx	0%

Alimentação elétrica: tensão 220V Monofásico, 60Hz

Obs.: Para equipamentos com cabine à esquerda, acrescentar no código "CE". Exemplo: RHGB-1400CE.



REV.:00

Todos os direitos reservados.

A Cozil se reserva ao direito de realizar modificações sem prévio aviso. Proibida a cópia parcial ou total ou reprodução comercial sem autorização de Cozil Equipamentos Industriais Ltda (Inciso I Artigo 29 Lei 9.610/98).

