

F0720

LINEA MEDI - APERTURA FRONTALE

Contenitori isotermici refrigerati

F0720 è il frontale ad alta capacità della gamma media: 720 litri con pareti interne scanalate per vassoi e contenitori e una camera più alta che accoglie anche i colli fuori misura.

Il contenitore in unico pezzo, isolato con 100 mm di poliuretano espanso, è progettato per catering, eventi, logistica farmaceutica e consegne multi-punto a bordo di veicoli commerciali; la modularità permette di combinare più unità per creare zone di temperatura differenti sullo stesso mezzo.

La versione NDH con sistema caldo/freddo automatico assicura il mantenimento costante della temperatura impostata in ogni condizione ambientale, come da disposizioni GDP.

Caratteristiche tecniche

Controllo elettronico	Termostato elettronico con display digitale
Campo di regolazione temperatura	Da -24 °C a +30 °C secondo versione
Sistema caldo/freddo automatico	Sì, nella versione NDH (conforme GDP)
Protezione batteria veicolo	Sì
Tracciabilità	Interfaccia HACCP/Bluetooth opzionale

Costruzione

Materiale corpo	Polietilene per alimenti (PE), stampaggio rotazionale in unico pezzo
Isolamento	Poliuretano espanso (PU), 100 mm
Volume interno lordo (l)	720
Apertura	Frontale, con guide portavassoi interne

Versioni disponibili

VERSIONE	FUNZIONE	RANGE TEMPERATURA*
F0720/NDN	Frigorifero	fino a +0 °C
F0720/NDH	Caldo/freddo automatico	da +30 a +0 °C
F0720/FDN	Freezer	fino a -24 °C

*con temperatura ambiente +30 °C

Optional

560020/00 - 560021/00	Alimentatori AC/DC secondo versione
510012/00	Cavo DC con connettori Anderson Power



Requisiti di installazione

ALLACCIAMENTO ELETTRICO

Alimentazione standard	12-24 Vdc (versioni FDN/FDH solo 12 Vdc)
Nota impianti 24V	Per le versioni freezer utilizzare un convertitore DC/DC 24V-12V di capacità adeguata
Alimentazione da rete	Opzionale, ingresso 100-240 Vac 50/60 Hz

Appendice tecnica

1. INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

Produttore	Euroengel S.r.l. - Via Ferrini 14, 25128 Brescia
Marchio	Coldtainer
Conformità normativa	Sistema qualità ISO 9001:2015; requisiti HACCP per il contatto alimentare; disposizioni GDP per le versioni caldo/freddo; omologazione ATP ove indicato in tabella versioni
Destinazione d'uso	Trasporto refrigerato di grandi volumi su veicoli commerciali
Principali campi di applicazione	Catering, eventi, logistica farmaceutica, consegne multi-punto