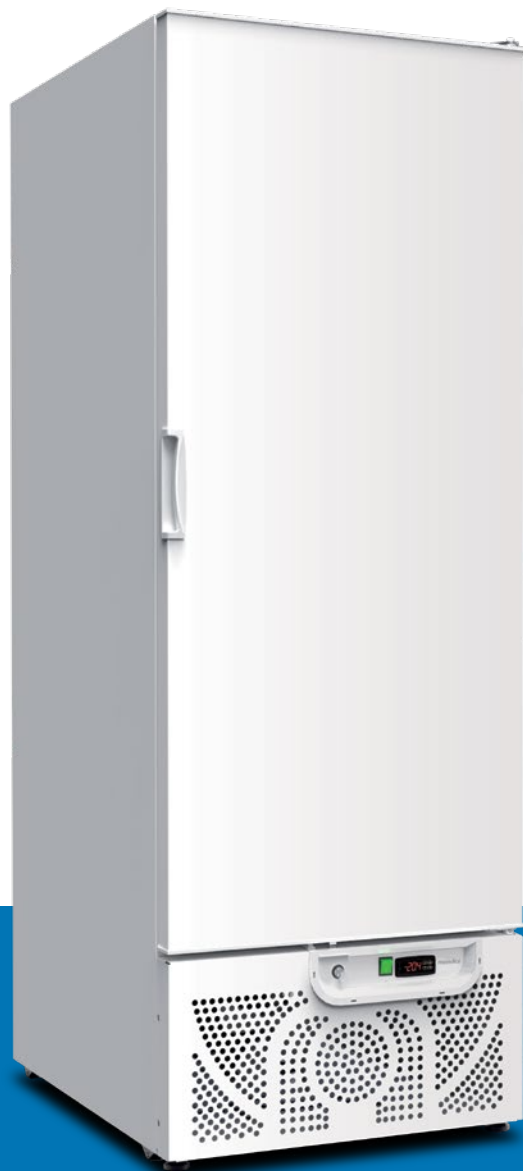




mondial



# Chef N

Armadi congelatori  
Upright freezers



TEMPERATURE RANGE

-10° -25° C

IDEAL FOR




**CARATTERISTICHE TECNICHE - Technical features**

	CHEF 600 N	CHEF 600 NX
Temperatura - Temperature	-10°C -25°C	-10°C -25°C
Gas refrigerante - Refrigerant gas	R290	R290
Classe climatica - Climate Class	4 (30°C-55%UR) L1	4 (30°C-55%UR) L1
Dimensioni (L x p x h) - Sizes (w x d x h)	670 x 878 x 1945 mm	670 x 878 x 1945 mm
Peso netto - Net weight	123 kg	123 kg
Peso lordo - Gross weight	130 kg	130 kg
Volume Netto - Net volume	418,9 l	418,9 l
Volume Lordo - Gross volume	600 l	600 l
Potenza - Power	380 W	380 W
Consumo - Consumption	5,86 kWh/24h	5,86 kWh/24h
Dimensioni imballo (L x p x h) - Packaging sizes (w x d x h)	730 x 960 x 2126 mm	730 x 960 x 2126 mm
Dati per il trasporto - Transport data (20 ft - 40 ft - 40 hc - 13,60 mt)	18/36/36/42	18/36/36/42
Ripiani - Shelves	5 rimovibili / removable	5 rimovibili / removable
Classe energetica - Energy efficiency class		

- ✓ **Affidabilità testata nel tempo**  
Reliability tested throughout the years
- ✓ **Ideale per prodotti da pasticceria, gelateria e alimenti surgelati**  
Ideal for pastry, ice-cream and frozen food products

- ✓ **Fino a 290 kg di gelato stoccabile**  
Up to 290 kg storable ice-cream
- ✓ **Rispetto ambientale: Gas R290**  
Environmentally friendly: R290 Gas



CHEF 600 NX


**APPROFONDIMENTO - More details**
**GASTRONORM GN 2/1**

**Evaporatore statico (con agitatore escludibile)**  
Static evaporator system (fan assisted with on/off switch)

**Mobile in lamiera preverniciata bianca (mod. N)**  
White prepainted steel sheet cabinet (mod. N)

**Vasca in lamiera d'acciaio bianca trattata anti corrosione (mod. N)**  
White anti corrosion treated steel sheet tank (mod. N)

**Mobile in lamiera d'acciaio inox AISI 430 (mod. NX)**  
AISI 430 stainless steel sheet cabinet (mod. NX)

**Vasca in lamiera d'acciaio inox AISI 304 (mod. NX)**  
AISI 304 stainless steel sheet tank (mod. NX)

**Serratura**  
Lock

**4 rullini unidirezionale + 2 piedini regolabili**  
4 one-way rollers + 2 adjustable feet

**Assetto interno per gelateria:**  
- Max. 58 vaschette da 5 l. 360x165 H120 mm con 9 griglie  
- Max. 30 carapine inox da 7,5 l. Ø200 H250 mm

Internal ice-cream layout:  
- Max. 58x 5 l. bins 360x165 H120 mm with 9 shelves  
- Max 30x 7,5 l stainless steel cylindrical tubs Ø200 H250 mm


**ACCESSORI - Accessories**

Cod.	Optional	Modelli - Models
8998091F	Kit 4 ruote pivotanti (2 con freno) - 4 Pivoting wheel kit (2 with brake)	TUTTI - ALL
0621094	Griglia bianca GN 2/1 - White GN 2/1 shelf (530 x 650 mm)	CHEF N
0621093	Griglia grigia GN 2/1 - Grey GN 2/1 shelf (530 x 650 mm)	CHEF NX
9015531	Guida destra - Right rail	TUTTI - ALL
9015532	Guida sinistra - Left rail	TUTTI - ALL
5522034	Cerniera superiore sinistra per inversione porta - Left upper hinge for reversibility door	TUTTI - ALL
5622030	Cerniera inferiore sinistra per inversione porta - Left lower hinge for reversibility door	TUTTI - ALL
8998077F	Kit pasticceria: 4 montanti + 20 guide - Pastry kit: 4 risers + 20 rails	TUTTI - ALL
8998212F	Kit gelateria bianco (4 cremagliere + 36 supporti con piolo + 4 griglie GN 2/1) - White ice cream pastry kit (4 racks + 36 hooks + 4 shelves GN 2/1)	CHEF N
8998210F	Kit gelateria grigio (4 cremagliere + 36 supporti con piolo + 4 griglie GN 2/1) - Grey ice cream pastry kit (4 racks + 36 hooks + 4 shelves GN 2/1)	CHEF NX