

Armoires 700 - 600x400 - Pâtisserie

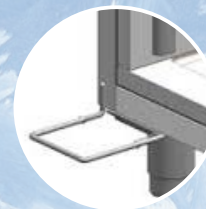
ACIER INOX - pour pâtisserie

Gamme +

STOCKAGE MATIÈRE PREMIÈRE



FROID VENTILÉ



OPTION

PÉDALE OUVERTURE DE PORTE

NOUVEAUTÉ



Armoire laqué BLANC / intérieur INOX

ABP+ 700 TN (+)

ABP+ 700 BT (-) jusqu'à -30°C

Armoire laqué NOIR / intérieur INOX

ANP+ 700 TN (+)

ANP+ 700 BT (-) jusqu'à -30°C

Armoire INOX

AIP+ 700 TN (+)

AIP+ 700 BT (-) jusqu'à -30°C

- Isolation en polyuréthane sans CFC expansé injecté à haute pression **70 mm**
- Intérieur/Extérieur inox AISI 304 sauf dos extérieur
- Pieds inox réglables en hauteur
- Joints de portes magnétiques
- Porte avec dispositif de retour automatique et maintien en ouverture à 90°
- Angles intérieurs arrondis
- Réévaporation automatique des eaux de dégivrage
- Dégivrage électrique
- Gaz réfrigérant : R452A
- Froid ventilé, avec arrêt de ventilation à l'ouverture de porte
- Évaporateur traité anti-corrosion
- Panneau de commande électronique avec sonde NTC
- Dotation : 20 paires de glissières
- Groupe logé tropicalisé, ambiance +43°C et 65% d'humidité
- Pas de 50 mm
- Non adapté pour le blocage de pâte
- Fermeture à clef
- Porte réversible



DOTATION

20 PAIRES DE GLISSIÈRES "L"

Capacité 23 niveaux

ACCESSOIRES

Kit roulettes AC/R7-14

DIMENSIONS	L 780 x P 680 x H 2000 mm
POIDS	140 Kg
TEMPÉRATURE POUR TN	-3°C / +8°C
TEMPÉRATURE POUR TB	-15°C / -30°C
VOLUME BRUT	505 Litres
PUISSANCE FRIGO À -10°C POUR TN	425 Watts
PUISSANCE FRIGO À -10°C POUR TB	600 Watts
ALIMENTATION	230V, 50Hz
PUISSANCE ABSORBÉE POUR TN	425 Watts
PUISSANCE ABSORBÉE POUR TB	600 Watts
RÉGULATION	Thermostat électronique