

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Armoire frigorifique, 2 chariots GN 2/1 - EN 600x800

Caractéristiques techniques

Dimensions en mm (L x P x H) : 1800 x 1060 x 2260

Températures : 0° +10°

Puissance en kw : 0.75

Largeur (mm) : 1800

Profondeur (mm) : 1060

Hauteur (mm) : 2260

 Volume (m³) : 5,4

Branchement : Monophasé

Voltage : 230/1N 50HZ

Poids (Kg) : 335

Description	Caractéristiques
<ul style="list-style-type: none"> • Volume intérieur (brut) 2500 litres. • Dimensions internes 1640x920xh1850 mm. • Pour 2 chariot GN2/1 (ou) EN 600x800 Hauteur Max. 1830mm • Gaz réfrigérant R290. • Réalisation intérieure et extérieur en acier inox (alimentaire) AISI 304 (arrière acier galvanise), châssis monocoque • Sol plat en acier inox AISI 304, angles et coins arrondis (sans aspérités) • Porte avec poignée ergonomique (non saillante) et réversible, fermeture par joint "triple chambres" et magnétique (remplacement aisé, sans outillage), charnières avec arrêt à 100°, fermeture assurée avec rappel automatique • Dispositif micro interrupteur, permettant l'arrêt du ventilateur de l'évaporateur, lors de l'ouverture porte (Dispositif alarme sonore et visuel pour "porte ouverte") 	Poids (en kg) 335
	Type de froid positif
	Référence constructeur AR2N/H2-R2
	Volume (en L) 2500
	Taille des grilles (en mm) Pour chariot GN 2/1 (ou) EN 600x800
	Températures 0° +10°
	Groupe tropicalisé oui
	Puissance totale (kW) 0,75
	Tranche de Volume en litres 2500
	Dimensions extérieures (en mm) 1800 x 1060 x 2260
	Classe climatique 5
	dimensions 1800 x 1060 x 2260
	Garantie 1 an sur les pièces incluse

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<ul style="list-style-type: none">• De série avec serrure a clés• Groupe compresseur tropicalisé (T° ambiante +43°), condenseur ventilé.• Évaporateur ventilé (surdimensionné), traité contre le sel et acides alimentaires "coating", complètement caché (non apparent)• Microprocesseur électronique "digital" (sous boîte fermée, 100% étanche), avec fonctions HACCP, écran de contrôle en façade avec LED bleu• Dégivrage automatique de l'évaporateur (gaz chaud), nombre des dégivrages programme d'usine (modifiables à souhait)• Évaporation automatique du condensat (à gaz chaud)• Isolation en polyuréthane sans CFC (80 mm = super-isolé)• Appareil construit dans le respect de toutes les normatives (CE) en vigueur. <p>- "Diamond Green Technology", jusqu'à 70%* d'économie - Groupe frigorifique à "tampon", tropicalisé (+43°C). - Isolation en polyuréthane sans CFC, épaisseur 80 mm "super isolé". - Des prestations exceptionnelles grâce a la distribution homogène de l'air réfrigéré "flux latéral", permettant une température uniforme, garantissant la bonne conservation des produits en évitant leurs dessèchement. - Pour produits délicats (ex. pâtisseries, viennoiserie, etc.) possibilités d'activer la fonction (dans le microprocesseur) 2 niveaux de régulation hygrométrique. - Microprocesseur de régulation (sous boîte fermée, 100% étanche). ATTENTION: pour le bon fonctionnement de ces armoires, le sol où elles seront installées devra être parfaitement à niveau !!</p> <p>NB: chariots non inclus.</p> <p><u>Autres informations</u></p> <p>Dimensions en mm (L x P x H) : 1800 x 1060 x 2260 Températures : 0° +10° Puissance en kw : 0.75 Largeur (mm) : 1800</p>	

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
Profondeur (mm) : 1060 Hauteur (mm) : 2260 Volume (m ³) : 5,4 Branchement : Monophasé Voltage : 230/1N 50HZ Poids (Kg) : 335	