

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE 650 L



L'armoire ' **DIAMANT** ', est la dernière création d'une nouvelle génération d'armoire frigorifiques gastronomes qui permet et assure une conservation parfaite des aliments, grâce aux nombreux avantages et techniques d'avant garde qui spécifient sa conception.

Cuve intérieur monocoque et isolation en mousse de polyuréthane d'une densité de 40 Kg/m³ et de 80 mm d'épaisseur sans HCFC.

Extérieur et intérieur en inox Aisi 304 à angles arrondis anti-nids de germe, monté sur des piétements réglables.

Crémaillères amovibles et glissières réglables en différentes hauteurs conçues pour supporter des clayettes en acier inox Aisi 304 et des bacs gastro 2/1.

Fermeture à clef.

Gestion automatique du système frigorifique grâce à la régulation électronique de la température. et du dégivrage.

Température: de 0 à 3°C pour les armoires positives et de -22°C à -24°C pour les armoires négatives.

Groupe frigorifique tropicalisé essayé dans une ambiance de 40°C et 40% humidité.

Tension 220v / 240v, 50HZ. Evaporateur ventilé avec dégivrage automatique.

Joint magnétique clipsable et démontable.

Piètement en inox et sur roulettes à la demande.

Dimensions: 75x83x200 cm.

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE 650 L

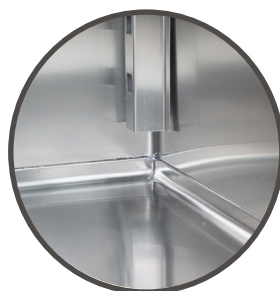
Caractéristiques techniques



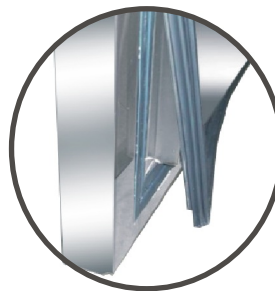
Gestion automatique du système frigorifique grâce à la régulation électronique de la température.



Isolation en mousse de polyuréthane d'une densité de 40Kg/m³ et de 80mm d'épaisseur sans HCFC.



Cuve monocoque extérieure et intérieure en inox 18/10 à angles arrondis anti-nids de germes.



Bourrelet magnétique clipsable et démontable.



Crémaillères amovibles et glissières réglables en différentes hauteurs conçues pour supporter des clayettes en acier inox 18/10 ou des bacs gastro GN 2/1.



Roulettes pivotantes résistantes à des charges importantes en option.



Groupe frigorifique tropicalisé testé dans une ambiance de 40°C et 40% humidité
Tension 220v / 240v, 50HZ



Piètement réglable en inox.