

PROMO

Armoire frigorifique 700 litres ventilée, 1 porte GN 2/1

AD1N/H-R2

Descriptions

mm (L x P x H)	770 x 820 x 2025
T°	-2° +8°
kW	0.4
Voltage	230/1N 50HZ
Poids Brut (kg)	165 kg
Volume (m ³)	1.5 m ³

Page catalogue : **541-Ed8**Page promo : **9-Pr24-25**

Détails du produit

- En dotation: 3 grilles GN 2/1 (530x650 mm).
- 4 pieds en inox réglables.
- Gaz réfrigérant R290.
- Réalisation intérieure et extérieure en acier inox (alimentaire) AISI 304 (arrière acier galvanisé), châssis monocoque
- Crémaillères et glissières en inox (anti basculantes), permettant de positionner les grilles à souhait, fond intérieur embouti et angles et coins arrondis (sans aspérités)
- Portes avec poignée ergonomique (non saillante) et réversible, fermeture assurée par joint "triple chambres" et magnétique (remplacement aisé, sans outillage), charnières avec arrêt à 100°, fermeture avec rappel automatique (Dispositif alarme sonore et visuel pour "porte ouverte")
- Dispositif micro interrupteur, permettant l'arrêt du ventilateur de l'évaporateur, lors de l'ouverture porte
- De série avec serrure à clés
- Panneau supérieur pour accessibilité au groupe compresseur, sur charnières, facilité d'inspection
- 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

- Eclairage interne, avec interrupteur
- 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 (85 mm = super-isolé)
- Appareil construit dans le respect de toutes les normes (CE) en vigueur.

Les +

- "Diamond Green Technology", jusqu'à 70%* d'économie - Groupe frigorifique à "tampon", tropicalisé (+43°C). - Isolation en polyuréthane sans CFC, épaisseur 85 mm "super isolé". - Des prestations exceptionnelles grâce à la distribution homogène de l'air réfrigéré "flux latéral", permettant une température uniforme, garantissant la bonne conservation des produits (dans les armoires frigorifiques pas de "dessèchement des aliments"). - 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).