Restaupro.com
Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Armoire frigorifique et à poissons 2x 350 litres, 2x 1/2 portes GN 2/1 1/1

Caractéristiques techniques
Dimensions en mm (L x P x H) : 770 x 820 x 2025
Températures : -2°+6° & -4°+8°
Puissance en kw : 0.53
Largeur (mm) : 770
Profondeur (mm) : 820
Hauteur (mm) : 2025
Volume (m^3) : 1,5
Branchement : Monophasé
Voltage : 230/1N 50HZ
Poids (Kg) : 165

Description

- 2 groupes compresseurs et 2 évaporateurs, indépendants.
- En dotation : 2 grilles GN 2/1 (530x650 mm) + 4 bacs GN1/1-h100 mm en polycarbonate.
- Armoire à poissons : évaporateur à serpentin en cuivre, noyé dans les parois (3 côtés), dégivrage manuel, avec bac de récolte des eaux, fond muni d' un bouchon de drainage.
- 4 pieds en inox réglables.
- Gaz réfrigérant R290.
- Réalisation intérieure et extérieur en acier inox (alimentaire) AISI 304 (arrière acier galvanise), châssis monocoque
- Crémaillères et glissières en inox (anti basculantes), permettant de positionner les grilles à souhait, fond intérieur emboutit et angles et coins arrondis (sans aspérités)
- Portes avec poignée ergonomique (non saillante) et

Caractéristiques

Type de froid	positif
Poids (en kg)	165
Référence constructeur	AF2T/H2-R2
Températures	-2°+6° & -4°+8°
Puissance totale (kW)	0,53
Tranche de Volume en litres	700
Type d'armoire	Poissons
Dimensions extérieures (en mm)	770 x 820 x 2025
Dotation	2 grilles GN 2/1 (530x650 mm) + 4 bacs GN1/1-h100 mm
Classe climatique	5
dimensions	770 x 820 x 2025

Garantie 1 an sur les pièces incluse

Description	Caractéristiques
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 a clés • Panneau supérieur pour accessibilité au groupe compresseur, sur charnières, facilité d'inspection • Groupe compresseur tropicalisé (T° ambiante +43°), condenseur ventilé. • Evaporateur 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) • Evaporation automatique du condensat (à gaz chaud) • Isolation en polyuréthane sans CFC (85 mm = super-isolé) • Appareil construit dans le respect de toutes les normatives (CE) en vigueur. • "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	

Description	Caractéristiques
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). PLUS: **Autres informations** Dimensions en mm (L x P x H) : 770 x 820 x 2025 Températures : -2°+6° & -4°+8° Puissance en kw : 0.53 Largeur (mm) : 770 Profondeur (mm) : 820 Hauteur (mm) : 2025 Volume (m^3) : 1,5 Branchement : Monophasé Voltage : 230/1N 50HZ Poids (Kg) : 165	