

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

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

**Caractéristiques techniques**

Dimensions en mm (L x P x H) : 900 x 1060 x 2260

Températures : 0° +10°

Puissance en kw : 0.43

Largeur (mm) : 900

Profondeur (mm) : 1060

Hauteur (mm) : 2260

 Volume (m<sup>3</sup>) : 2,4

Branchement : Monophasé

Voltage : 230/1N 50HZ

Poids (Kg) : 205

Description	Caractéristiques
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Volume intérieur (brut) 1250 Lit.</li> <li>• Dimensions internes 740x920xh1850 mm</li> <li>• Pour chariot GN 2/1 (ou) EN 600x800 Hauteur Max. 1830 mm (non inclus).</li> <li>• Gaz réfrigérant R290.</li> <li>• Réalisation intérieure et extérieur en acier inox (alimentaire) AISI 304 (arrière acier galvanisé), châssis monocoque</li> <li>• Sol plat en acier inox AISI 304, angles et coins arrondis (sans aspérités)</li> <li>• 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</li> <li>• Dispositif micro interrupteur, permettant l'arrêt du ventilateur de l'évaporateur, lors de l'ouverture porte (Dispositif alarme sonore et visuel pour "porte ouverte")</li> <li>• De série avec serrure a clés</li> </ul>	Poids (en kg) 205
	Type de froid positif
	Référence constructeur AR1N/H1-R2
	Volume (en L) 1250
	Taille des grilles (en mm) Pour chariot GN 2/1 (ou) EN 600x800
	Températures 0° +10°
	Groupe tropicalisé oui
	Puissance totale (kW) 0,43
	Tranche de Volume en litres 1250
	Dimensions extérieures (en mm) 900 x 1060 x 2260
	Classe climatique 5
	dimensions 900 x 1060 x 2260
	<b>Garantie 1 an sur les pièces incluse</b>

**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"><li>• Groupe compresseur tropicalisé (T° ambiante +43°), condenseur ventilé.</li><li>• Évaporateur ventilé (surdimensionné), traité contre le sel et acides alimentaires "coating", complètement caché (non apparent)</li><li>• Microprocesseur électronique "digital" (sous boîte fermée, 100% étanche), avec fonctions HACCP, écran de contrôle en façade avec LED bleu</li><li>• Dégivrage automatique de l'évaporateur (gaz chaud), nombre des dégivrages programme d'usine (modifiables à souhait)</li><li>• Évaporation automatique du condensat (à gaz chaud)</li><li>• Isolation en polyuréthane sans CFC ( 80 mm = super-isolé)</li><li>• Appareil construit dans le respect de toutes les normatives (CE) en vigueur.</li></ul> <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><b>Autres informations</b></p> <p>Dimensions en mm (L x P x H) : 900 x 1060 x 2260 Températures : 0° +10° Puissance en kw : 0.43 Largeur (mm) : 900 Profondeur (mm) : 1060 Hauteur (mm) : 2260 Volume (m<sup>3</sup>) : 2,4</p>	

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
Branchement : Monophasé Voltage : 230/1N 50HZ Poids (Kg) : 205	