

Restaupro.com

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

Armoire conservation ice-cream 700 litres ventilée, 54 bacs 5 litres


Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement


Caractéristiques techniques

Dimensions en mm (l x L x H): 770 x 930 x 2025

Puissance en kw 0.7

Profondeur (mm): 770

Largeur (mm): 930

Hauteur(mm): 2025

Volume: (m³): 1,5

Branchemet: Monophasé

Description	Caractéristiques
En dotation:5 platines (530x720 mm)	Classe énergétique D
Capacité 54 bacs a glace de 5 lit. (Dim 360x165xh120)	Type de froid négatif
4 pieds en inox réglables.	Référence constructeur CAB61/H1-R2
Gaz réfrigérant R290.	Températures -10°C à -25°C
Réalisation intérieure et extérieur en acier inox (alimentaire) AISI 304 (arrière acier galvanisé), châssis monocoque	Puissance totale (kW) 0,7
Capacité : 54 bacs à glace de 5 litres (360x165xh120 mm), à entreposer sur des plateaux, qui outre facilite la gestion des bacs (car coulissantes), permettent une distribution plus homogène du froid (contact direct)	Tranche de Volume 700 en litres
Crémaillères et glissières en inox (anti basculantes), fond intérieur emboutit et angles et coins arrondis (sans aspérités)	Type d'armoire Glaces
Porte avec poignée ergonomique (non saillante) et réversible, fermeture assurée par joint "triple chambres" et magnétique (remplacement aisément, sans	Dimensions extérieures (en mm) 770 x 930 x 2025
	Dotation 5 plaques
	Classe climatique 5
	Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>outilage), charnières avec arrêt à 100°, fermeture avec rappel automatique (Dispositif alarme sonore et visuel pour "porte ouverte")</p> <ul style="list-style-type: none"> ◦ 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. ◦ 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 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 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"). - 	

Restaupro.com

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

Description	Caractéristiques
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).	
Autres informations	
Dimensions en mm (l x L x H): 770 x 930 x 2025 Puissance en kw 0.7 Profondeur (mm): 770 Largeur (mm): 930 Hauteur(mm): 2025 Volume: (m ³): 1,5 Branchement: Monophasé	