

**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: (m<sup>3</sup>): 1,5

Branchement: Monophasé

Description	Caractéristiques
<ul style="list-style-type: none"> <li>◦ En dotation:5 platines (530x720 mm)</li> <li>◦ Capacité 54 bacs a glace de 5 lit. (Dim 360x165xh120)</li> <li>◦ 4 pieds en inox réglables.</li> <li>◦ Gaz réfrigérant R290.</li> <li>◦ Réalisation intérieure et extérieur en acier inox (alimentaire) AISI 304 (arrière acier galvanise), châssis monocoque</li> <li>◦ 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)</li> <li>◦ Crémaillères et glissières en inox (anti basculantes), fond intérieur emboutit et angles et coins arrondis (sans aspérités)</li> <li>◦ Porte avec poignée ergonomique (non saillante) et réversible, fermeture assurée par joint "triple chambres" et magnétique (remplacement aisé, sans</li> </ul>	Classe énergétique D
	Type de froid négatif
	Référence constructeur CAB61/H1-R2
	Températures -10°C à -25°C
	Puissance totale (kW)0,7
	Tranche de Volume 700 en litres
	Type d'armoire Glaces
	Dimensions 770 x 930 x 2025 extérieures (en mm)
	Dotation 5 plaques
	Classe climatique 5
	<b>Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse</b>

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>outillage), charnières avec arrêt à 100°, fermeture avec rappel automatique (Dispositif alarme sonore et visuel pour "porte ouverte")</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ Dispositif micro interrupteur, permettant l'arrêt du ventilateur de l'évaporateur, lors de l'ouverture porte</li> <li>◦ De série avec serrure a clés</li> <li>◦ Panneau supérieur pour accessibilité au groupe compresseur, sur charnières, facilité d'inspection</li> <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>◦ Eclairage interne, avec interrupteur</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 (85 mm = super-isolé)</li> <li>◦ Appareil construit dans le respect de toutes les normatives (CE) en vigueur.</li> <li>◦ "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"). -</li> </ul>	

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>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).</p> <p><b><u>Autres informations</u></b></p> <p>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<sup>3</sup>): 1,5 Branchement: Monophasé</p>	