

## ARMOIRE GASTRO 400L(+) PORTE INOX



L'Armoire ' DIAMANT ', est la dernière création d'une nouvelle génération d'armoires frigorifiques gastronomiques qui permet et assure une conservation parfaite des aliments, grâce aux nombreux avantages et techniques d'avant garde qui spécifient sa conception.

Cuve intérieure monocoque et isolation en mousse de polyuréthane d'une densité de 40 Kg/m<sup>3</sup> et de 80 mm d'épaisseur sans HCFC.

Extérieur et intérieur en inox Aisi 304 à angles arrondis anti-nids de germes.

Crémaillères amovibles et glissières réglables en différentes hauteurs conçues pour supporter des clayettes en acier inox Aisi 304 et des bacs gastro 2/1.

Fermeture à clef.

Gestion automatique du système frigorifique grâce à la régulation électronique de la température et du dégivrage.

Fourchette de Température: de 0 à 3°C.

Groupe frigorifique tropicalisé essayé dans une ambiance de 40°C et 40% humidité.  
Tension 220v / 240v, 50HZ.

Évaporateur ventilé avec dégivrage automatique.

Joint magnétique clipsable et démontable.

Mobiles sur roues dont 2 à freins.

Dimensions: 50x70x200 cm.

## ARMOIRE GASTRO 400L(+) PORTE INOX

### Caractéristiques techniques



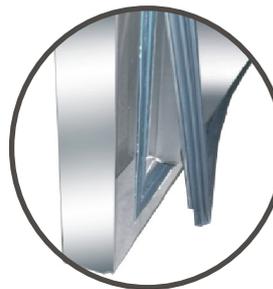
Gestion automatique du système frigorifique grâce à la régulation électronique de la température.



Isolation en mousse de polyuréthane d'une densité de 40Kg/m<sup>3</sup> et de 80mm d'épaisseur sans HCFC.



Cuve monocoque extérieure et intérieure en inox 18/10 à angles arrondis anti-nids de germes.



Bouffet magnétique clipsable et démontable.



Crémaillères amovibles et glissières réglables en différentes hauteurs conçues pour supporter des clayettes en acier inox 18/10 ou des bacs gastro GN 2/1.



Roulettes pivotantes résistantes à des charges importantes en option.



Groupe frigorifique tropicalisé testé dans une ambiance de 40°C et 40% humidité  
Tension 220v / 240v, 50HZ



Piètement réglable en inox.