

## ARMOIRE PÂTISSERIE 650 L



L' Armoire PATISSIER 650 L, est la dernière création d'une nouvelle génération d'armoires frigorifiques qui permet et assure une conservation parfaite des pâtes, grâce aux nombreux avantages et techniques d'avant garde qui spécifient sa conception.

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

Extérieur et intérieur en inox 18/10 à angle arrondis anti-nids de germe.

Crémaillères amovibles et glissières réglables en différentes hauteurs conçues pour supporter des clayettes en acier inox 18/10 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.

Température: de 0 à 3 °c pour les armoires positives et de -22°C à -24°C pour les armoires négatives.

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

Evaporateur ventilé avec dégivrage automatique .

Bourelet magnétique clipsable et démontable .

Montage sur piètement réglable en inox ou sur roulettes à la demande.

Dimensions (cm) : 68x83x200.

## ARMOIRE PÂTISSERIE 650 L

### Caractéristiques techniques



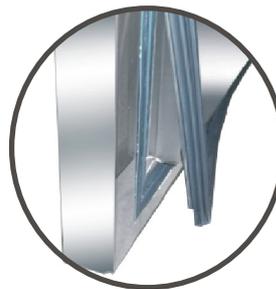
Gestion automatique du système frigorifique grâce à la régulation électronique de la température.



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.