

Ref: AP1B/F86-R2

## Pastry Line PLUS

Armoire de congélation ventilée,

40x600x400 / 20x 600x800



·mm (LxPxH) :790x1010xh2025

·T° : -10° -20°

·kW :0,7

·Volt : 230/1N 50Hz

·kg :177

·M³ : 1,8

- En dotation: 20 paires de glissières (600x800 mm).
- Contre porte avec résistance chauffante et valve de dépression.
- 4 pieds en inox réglables.
- Gaz Réfrigérant R290.
- Réalisation intérieure et extérieure en acier inox (alimentaire) AISI 304 (arrière acier galvanisé), châssis monocoque.
- Crémaillères et glissières en inox, permettant de positionner les platines à souhait, fond intérieur embouti, angles et coins arrondis (sans aspérités).
- Portes avec poignée ergonomique (non saillante) et réversible, fermeture assurée par joint "triples chambres" et magnétique (remplacement aisé sans outillage), charnières avec arrêt à 100°, fermeture avec rappel automatique.
- Dispositif micro interrupteur, permettant l'arrêt du ventilateur de l'évaporateur, lors de l'ouverture porte.
- De série avec serrure à clés.
- Panneau supérieur pour accessibilité au groupe compresseur, sur charnières, facilité d'inspection.
- Groupe compresseur tropicalisé (T° ambiante +43°C), 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 de dégivrages programmés d'usine (modifiables à souhait).
- Évaporation automatique du condensat (à gaz chaud).
- Isolation en polyuréthane sans CFC (75 mm = super isolé).
- Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur.

### PLUS:

- Armoires issues du programme "Diamond Green Technology", vous permettent de réaliser jusqu'à 70%\* d'économie.
- Groupe frigorifique à "tampon", tropicalisé (+43°C).
- Isolation en polyuréthane sans CFC, épaisseur 75 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").
- Avec 2 niveaux de régulation hygrométrique, correspondant respectivement à une humidité relative interne de 60% (ou) 90%.
- Microprocesseur de régulation (sous boîte fermée, 100% étanche), avec fonctions HACCP.