

Armoire négative GN2/1, cuve inox, 1 porte, 700L



Informations produit

- › Système de refroidissement ventilé avec dégivrage automatique. Régulation électronique de la température.
- › Cuve et carrosserie en acier inoxydable Aisi304.
- › Arrêt du ventilateur à l'ouverture de porte.
- › Porte réversible et rappel automatique.
- › Equipées de grilles en acier plastifié, extractibles avec porte ouverte à 90°.
- › Pieds inox réglables 140/240 mm
- › Joint de porte magnétique clipsable facilement remplaçable.
- › Fluide propre R-290



Avantages



+ Utilisation extrême

La performance des composants combiné à une isolation efficace garantissent une conservation parfaite des aliments et ce jusqu'à des températures ambiantes extrêmes allant jusqu'à +40°C.



+ Encombrement réduit

La profondeur réduite de 65,5 cm permet d'intégrer l'armoire facilement dans l'alignement de tours réfrigérés et plans de travail inox profondeur 70 cm pour permettre une circulation aisée dans votre espace de travail.



+ Compatibilité de stockage GN2/1

Les dimensions de stockage internes sont compatibles au stockage direct des bacs ou grilles au format GN2/1. Le sens d'introduction permet de plus une meilleure accessibilité aux bacs GN1/1 positionnés côte à côte sur les grilles.



+ Capacité de stockage optimisé

L'absence de composant frigorifique dans la cuve offre un volume de stockage optimal allant jusqu'à 24 niveaux espacés de 40 mm.



Données techniques

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Typologie de produit	PAB3 - Prêt à brancher
Norme compatible	GN 2/1
Pieds inox	hauteur réglable 140-240 mm
Rappel de porte automatique	oui
Porte	Inox
Volume brut (L)	700
Epaisseur d'isolation	50
Inversion sens d'ouverture porte	oui
Volume utile (L)	441
Serrure	Non
Condenseur	ventilé
Évaporateur	batterie
Puissance frigorifique (W)	540W à -30°C/+45°C
Cuve	inox
Type de froid	négatif
Refroidissement	ventilé indirect
Fluide	R-290
Température (°C)	-24°C à -10°C
Niveau sonore (dB(A))	50
Carrosserie	inox

ÉQUIPEMENTS

Grille acier plastifié GN2/1 (nb)	3
Charge max admissible sur grille (kg)	20
Dimensions grilles (LxP) (mm)	650x530
Hauteur de réglage (mm)	40
Nombre de niveaux max.	24

PERFORMANCES ÉNERGÉTIQUES

Consommation énergétique E24h (kWh/24 h)	7,34
Consommation énergétique annuelle AEC (kWh/an)	2678
Classe énergétique	D
Classe climatique	5 (≤ +40°C @ 40%RH)

COMMANDE

Fonction HACCP	oui
Alarme ouverture de porte	non
Verrouillage de la commande	oui
Alarme température	non
Affichage température	digital
Régulation	Électronique

ALIMENTATION

Dégagement calorifique (Wh/h)	1144
Intensité (A)	6.21
Puissance électrique raccordée (W)	413
Tension (V)	230V (mono)
Fréquence (Hz)	50

DIMENSIONS ET POIDS

Profondeur (mm)	655
Largeur (mm)	767
Hauteur (mm)	2090
Hauteur sans pieds (mm)	1940
Cuve (LxPxH) (mm)	650x550x1370
Poids net (kg)	107
Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	767x655x2090

LOGISTIQUE

Dimensions emballage (LxPxH) (mm)	763X873X2170
Poids brut (kg)	117



Accessoires et options

Accessoires

EJ32/2 Enregistreur de température mobile (seul)

EJ32IN/2 Kit enregistreur de température mobile (avec kit de connexion USB pour PC)

74768026 Grille acier plastifié GN2/1

74779242 Kit de 4 supports de grille pour modèles Compatto

