

Meuble de préparation pizza réfrigéré compacts 3 portes GN 1/1



Informations produit

- Régulation électronique avec alarmes température, réglage du niveau d'hygrométrie (2 niveaux), Overcooling et Energy Saving.
- > Ventillation bilatérale 3D Cooling assure une meilleure performance de froid et une diffusion homogène.
- > Bac récupérateur des condensats intégré. Evacuation par évaporation. Dégivrage entièrement automatique.
- Cuve avec angles arrondis et fond embouti pour un nettoyage facile et rapide.
- Isolation polyuréthane épaisseur 60 mm injecté sans HCFC, assure un maintien optimal de la température.
- > Rappel de porte automatique.
- > Meuble avec dessus en granit sarde épaisseur 30 mm.
- > Structure en verre
- > Capacité de 7 bacs 1/3 réfrigérés (fournis).
- > Pieds en acier inox 18-10 réglables en hauteur de 12 à 18 cm pour réglage du plan de travail hauteur 850 à 900 mm.



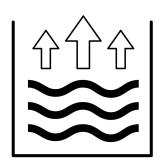


Avantages



+ Bac froid

Console à ingrédients réfrigérée à une capacité de présenation de 7 bacs GN 1/3 fournis avec le meuble



+ Condensat evaporation

Dégrivrage automatique avec bac d'évaporation des condensats intégré de série



--- Marbre granit

Dessus en granit de sarde, épaisseur 30mm, idéal pour la manipulation des pâtes.



-- Structure verre design

Structure en verre idéal pour la présentation des ingrédients, en verre haute résistance, pour un meuble compact et design.



-- Zoom regul elec marbre

Régulation électronique intuitive avec de multiples fonctions (overcooling, Energy Saving...)



Données techniques

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Typologie de produit	PAB1 - Prêt à brancher
Dessus	structure verre
Dos	inox Aisi 304
Type pare-haleine	vitrée
Capacité cuve (bacs)	7 bacs GN 1/3 fournis
Dessous	inox Aisi 304
Tiroirs	non
Nombre de portes	3
Capacité bacs	7 bacs GN 1/3 réfrigérés
Volume utile (L)	258
Hygrométrie	2 niveaux
Évaporateur	batterie
Puissance frigorifique (W)	522W (-10°C/+45°C)
Cuve	inox Aisi 304
Type de froid	positif
Refroidissement	ventilé
Dégivrage	automatique
Fluide	R-290
Température (°C)	+2° à +7°C
Niveau sonore (dB(A))	50
Carrosserie	inox Aisi 304
Modèle	GN 1/1

ÉQUIPEMENTS

Grille acier plastifié GN1/1	3
Jeux de glissières en "L"	3
Hauteur de réglage (mm)	50
Nombre de niveaux max.	10, pas de 40mm

PERFORMANCES ÉNERGÉTIQUES

Classe énergétique	Α
Classe climatique	5 (+40°C)

COMMANDE

Affichage température	digital
Régulation	électronique

ALIMENTATION

Intensité max (A)	5.03
Puissance électrique raccordée (W)	247
Tension (V)	230 V
Fréquence (Hz)	50

DIMENSIONS ET POIDS

Poids net (kg)	230
Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	1723x700x1112

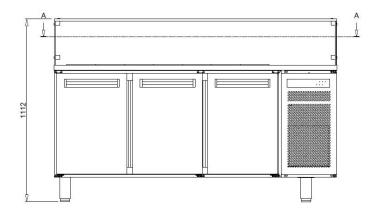
LOGISTIQUE

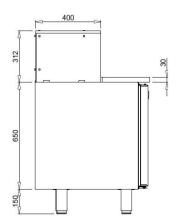
Dimensions emballage (LxPxH) (mm)	1840x760x1030
Poids brut (kg)	245

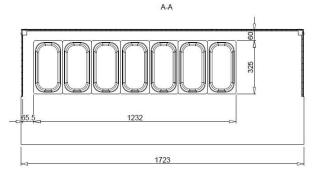




Schémas techniques Téléchargez-les sur le site www.eberhardt-pro.fr







Accessoires et options

Accesso	oires
133517	GLISSIERE MEUBLE SPRING GN1/1

GRILLE ACIER PLASTIFIE GN1/1

132457 ROULETTE INOX S/FREIN MEUBLE REFR

Options

AF0064	Bloc 2 tiroirs GN1/1 (H utile 2x230mm) rempl porte (positif)
AF0070	Groupe à gauche
AF0074	Rempl pieds par roulettes ø120mm - H tot. 160mm (2/3 portes)
AF0080	Dispositif de stérilisation par ozone (non dispo avec LED)

