

Préparation inox Soubassement réfrigéré positif avec groupe 4 tiroirs 1310 mm

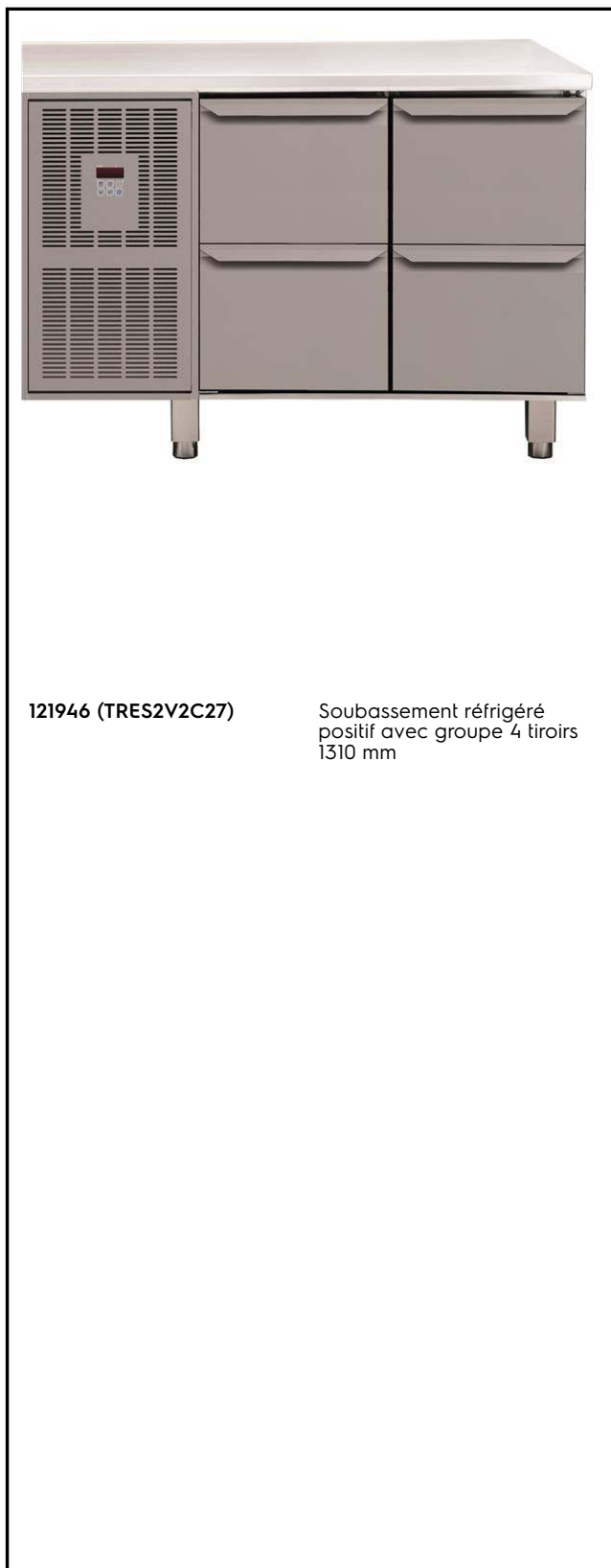
REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



121946 (TRES2V2C27)

Soubassement réfrigéré
positif avec groupe 4 tiroirs
1310 mm

Caractéristiques principales

- L'installation en maçonnerie se fait simplement en retirant les pieds.
- Extrêmement facile à nettoyer grâce aux bords lisses.
- 50 mm de mousse de polyuréthane haute densité injectée, sans CFC ni HCFC.
- Unités réfrigérées tropicalisées (+43 °C) même sur les installations en maçonnerie.
- Évaporation automatique de l'eau de condensation. Cycle de dégivrage préprogrammé.
- Plage de température réglable de -2 °C à +10 °C pour répondre aux besoins de stockage de la viande, du poisson et des produits laitiers
- Portes en inox à fermeture automatique (<90°).

Construction

- Monté sur des pieds de 150 mm surdimensionnés (65x65 mm) et réglables en hauteur (0/+90 mm).
- Glissières télescopiques pour faciliter l'extraction des bacs GN.
- Unité placée sur des guides extractibles pour en faciliter l'entretien.
- Joints magnétiques faciles à remplacer.
- Base et plafond emboutis avec coins arrondis (R=12).
- Guides, grilles et cuvette de condensation faciles à retirer.
- Structure en inox AISI 304 avec fini Scotch-Brite.

Développement durable



- Économies d'énergie à long terme grâce à la stabilité du matériel.

Accessoires en option

- Plinthe inox pour élément d'angle PNC 855823
- Plinthe inox latérale 700mm PNC 855837

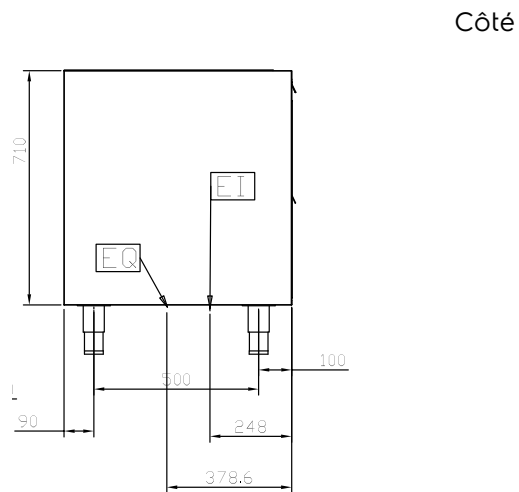
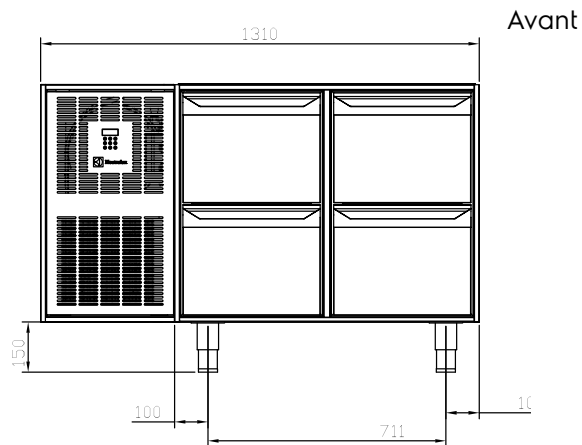
APPROBATION: _____

Électrique

Voltage :	
121946 (TRES2V2C27)	230 V/1 ph/50 Hz
Total Watts :	0.4 kW

Informations générales

Largeur extérieure	1310 mm
Profondeur extérieure	690 mm
Hauteur extérieure	860 mm
Poids net :	115 kg
Nb de tiroirs	4



EQ = Connexion électrique

