

ARMOIRES PATISSIERES ET A GLACES

Modèles EG

Armoires 600x400 ou 600x800 ou à glaces GN2/1

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Extérieur et intérieur inox AISI-304 18/10 avec coins arrondis
- Simple et intuitive avec son panneau de contrôle responsive avec fonction HACCP
- Dégivrage automatique
- Ambiance tropicalisée à rendement élevé avec ventilation indirecte garantissant un bon degré d'humidité, anti-assèchement des aliments
- Faible consommation d'énergie
- Electricité : 230/1/50 – Gaz : R404A

Modèles avec température négative :

- Armoire destinée à la conservation de crème glacée (pour bac standard 5L / 3.5 kg : 360x165x120) et de pâtisserie.
- Possibilité de procéder à un dégivrage très rapide, 2 à 3 mn max, afin de conserver la qualité du produit
- Réglage du dégivrage (4H)
- Diffuseur d'air pour empêcher le croûtage et permet d'avoir une température uniforme dans l'ensemble de la chambre
- **EG32+** : Livrée avec 5 paires de glissières et 5 clayettes inox GN2/1
- **EG40** : Livrée avec 5 paires de glissières et 5 clayettes inox 600x400
- **EG78** : Livrée avec 10 paires de glissières pour recevoir clayettes ou plaques 600x400 (non inclus)
- **EG80+** : Livrée avec 5 paires de glissières et 5 clayettes inox 600x800



EG32+

Armoire 600x400							
	Température	Dimensions ext. (LxPxH) (mm)	Nb niveaux	Nb bacs crème glacée	Puissance (Kw)	Capacité (L)	Gaz
EG35	-2°/+8°C	635X810X2090	20	/	0.68	450	R-452a
EG40	-25°/-10°C	635X810X2090	20	30	0.86	450	
Armoires 600x800							
EG78	-2°/+8°C	810x1050x2100	20	/	0.83	900	R-452a
EG80+	-10°/-25°C	810x1050x2100	20	54	1	900	
Armoire à glaces GN2/1							
EG32+	-25°/-10°C	710x800x2040	/	32	0.85	700	R-452a

OPTIONS

- Jeux de roulettes
- Jeux de glissières
- Lumière intérieure
- Clayette

FABRICATION ITALIENNE

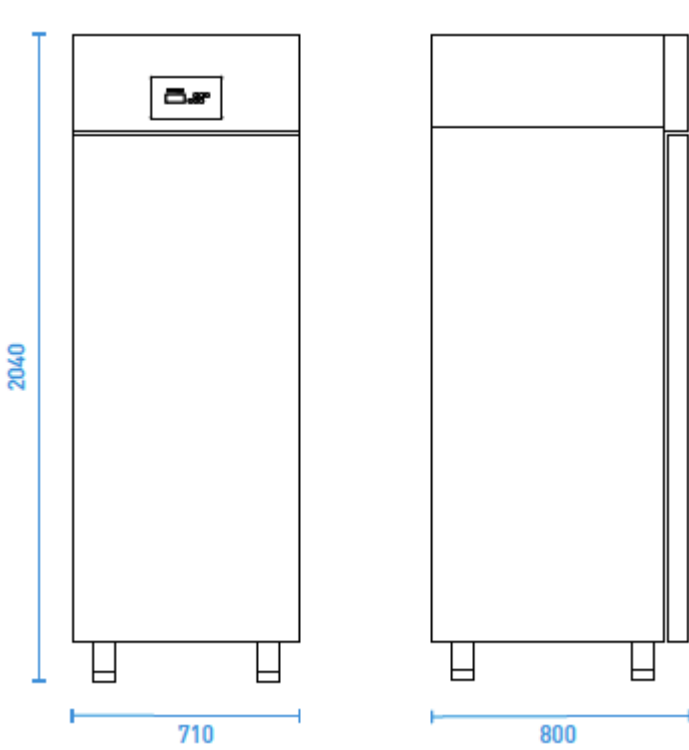


TECHFROST

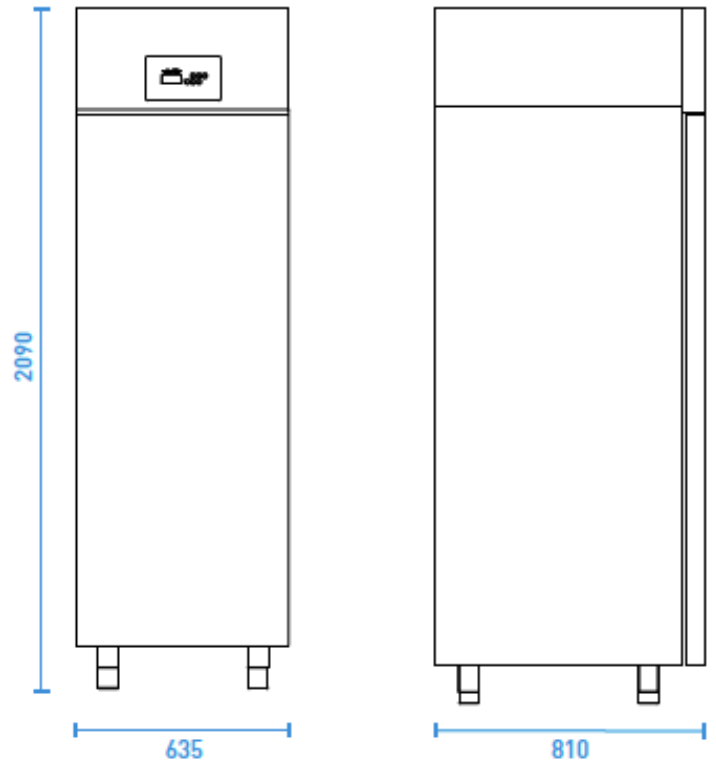
V3 041218



EG32+



EG35 / EG40



EG78 / EG80

