

15 GRILLES



CELULE DE REFROIDISSEMENT

- CYCLE DE REFROIDISSEMENT : il permet de réduire la température au cœur des produits alimentaires de +70°C à +3°C dans 90 minutes
- CYCLE DE CONGÉLATION : il permet de réduire la température au cœur des produits alimentaires de +70°C à -18°C dans 240 minutes
- Monocoque intérieure et extérieure en acier INOX AISI 304 certifié
- Isolement 50mm en polyuréthane injecté à haute densité sans CFC et HCFC
- Angles intérieurs ronds
- Porte pleine avec poignée verticale avec joint magnétique
- Installation frigorifique avec groupe logé pour réfrigération ventilée avec évaporateur verni anticorrosion
- Contrôle digital pour sélectionner les fonctions de refroidissement et de congélation à priorité de temps ou à priorité de température
- En dotation sonde au cœur pour le mesurage de la température de l'aliment
- Égouttoir intérieur et récolte manuelle de l'eau dégivré •Dégivrage manuelle
- Préparation intérieure des Mod. ALEXANDER 5-10-15: châssis à glissières pour positionner 5-10-15 plateaux GN1/1 ou 600x400 (Dotation standard 1 grille GN1/1 et 1 grille 600x400)
- Préparation intérieure des Mod. ALEXANDER 2/3 : châssis à glissières pour positionner 3 plateaux GN2/3 (Dotation standard 1 grille GN2/3)
- Pieds INOX réglables (ou sur roulettes sur demande)
- Alimentation 230/50Hz/1N pour Mod. ALEXANDER 2/3 et ALEXANDER 5
- Alimentation 400/50Hz/3N pour Mod. ALEXANDER 10 et ALEXANDER 15 (sur demande 230/50Hz/1N)
- Température ambiante d'essai +30°C – 55% H.R. Cl.4.
- Gaz R134A sur version Température Normale (0°C/+8°C)
- Gaz R404A sur version Basse Température (-18°C/-20°C)
- Dimensions : L770 x P800 x H1870

Accessori

FREGIBOX

concept



Kit Roulettes
64700553
64700554



Grille GN 1/1
64700091



Grille 600X400mm
64700092



Grille GN 2/3 +2 Glissières
"U"
66350010



Couvercle inox GN 1/1
64700735



Bacinox GN 1/1 h 65mm
64700724