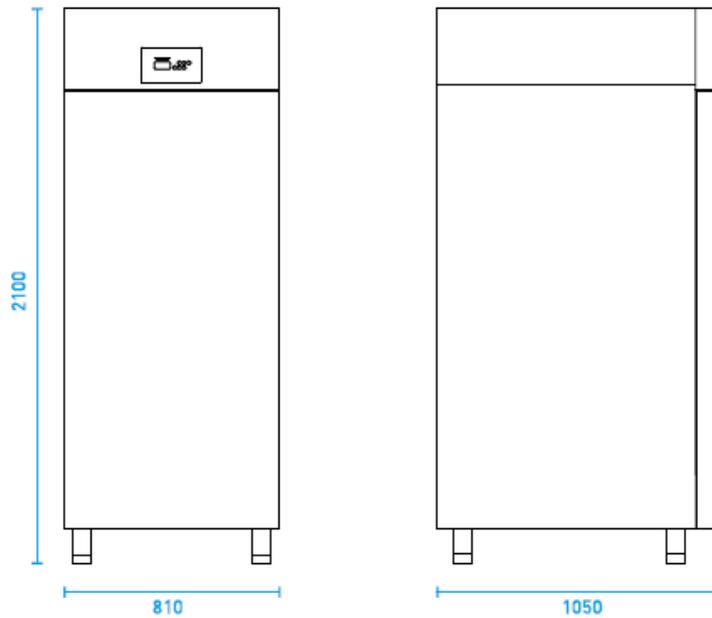


EG78

ARMOIRES PÂTISSIÈRES

20 PLATEAUX - 600X800
-2°C / + 8°C



Modèle EG78

**CAPACITE
PLATEAUX**
20 plateaux 600x800

**CAPACITE
LITRES**
900

**TEMPERATURE DE
FONCTIONNEMENT**
- 2°C / +8°C

**ALIMENTATION
ÉLECTRIQUE**
230V / 1 Ph/ 50Hz

**DIMENSIONS
EXTERNES**
L:810 P:1050 H:2100 mm

**DIMENSIONS
INTERNES**
L:670 P:825 H:1630 mm

**PUISSANCE
ABSORBEE**
0,83 kw / 4,3 A

**CAPACITÉ DE
REFROIDISSEMENT**
(+5°C / +45°C) = 1550 W
(-10°C / +45°C) = 890 W

Gaz
R290

DEGIVRAGE
Electrique

POIDS NET / BRUT
180 kg / 190 kg

DIMENSIONS BRUTES (LxPxH)
860 x 1150 x 2300 mm

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Carrosserie extérieure et intérieure en inox AISI 304 avec coins arrondis
- Ambiance tropicalisée
- Dégivrage automatique
- 230/1/50 (option 60 Hz)
- Simple, intuitive avec son panneau de contrôle responsive avec fonction HACCP
- Livrée avec 5 paires de glissières et 5 clayettes 600x800

MODELES AVEC TEMPERATURE NEGATIVE :

- 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

OPTIONS

- Jeux de roulettes : réf WHEC
- Lumière intérieure : réf LIGHC
- Jeu de glissières pour EG78 : réf GU60x80
- Clayette 600x800 : réf 2014631F3T