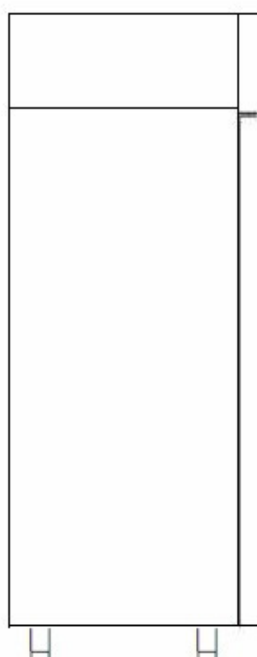
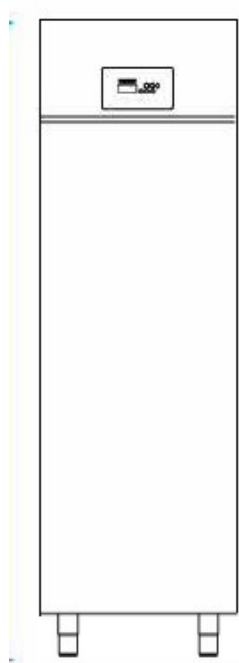


EG68+

ARMOIRE PÂTISSIERE POSITIVE

20 PLATEAUX - 600X400
-2°C/+8°C



Modèle EG68+

**CAPACITE
PLATEAUX**
20 plateaux 600x400

**CAPACITE
LITRES**
600

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

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

**DIMENSIONS
EXTERNES**
L: 730 P: 810 H: 2140 mm

**DIMENSIONS
INTERNES**
L: 400 P: 650 H: 1435 mm

**PUISSANCE
ABSORBEE**
0,865 Kw / 4,5 A

**CAPACITÉ DE
REFROIDISSEMENT**
(-2° C / +8°C)

Gaz
R290

DEGIVRAGE
Electrique

POIDS NET / BRUT
135 kg / 145 kg

DIMENSIONS BRUTES (LxPxH)
650 x 860 x 2300 mm

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
- Gamme climatique : 5
- Wi-Fi : pour permettre la surveillance des cycles et de l'état à distance
- Possibilité de choisir la porte gauche ou droite pour l'ouverture
- Distance entre les plateaux : 70 mm

OPTIONS

- Jeu de 4 roulettes, 2 d'entre elles possèdent des freins
- Refroidissement à l'eau (sur demande)
- Possibilité de configurer la machine avec une tension alternative