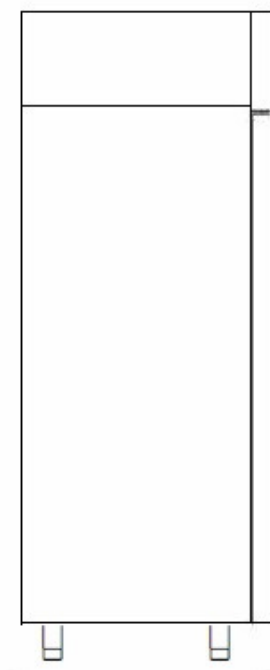
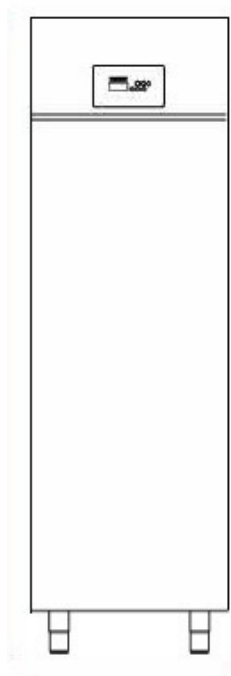


EG70+

ARMOIRE PÂTISSIERE NEGATIVE

20 PLATEAUX - 600X400
-10°C/-25°C
30 BACS À GLACE



Modèle EG70+

**CAPACITE
PLATEAUX**
20 plateaux 600x400
30 pots de crème glacée

**CAPACITE
LITRES**
600

**TEMPERATURE DE
FONCTIONNEMENT**
-10° C / -25°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
ABSORBÉE**
0,865 Kw / 4,5 A

**CAPACITÉ DE
REFROIDISSEMENT**
(-10° C / +45°C) = 1168 W

Gaz
R290

DEGIVRAGE
Electrique

DIMENSIONS BRUTES (LxPxH)
760 x 860 x 2340 mm

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Armoire destinée à la conservation de crème glacée (pour bac standard 5L / 3.5 kg : 360x165x120) et de pâtisserie.
- 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
- Possibilité de procéder à un dégivrage très rapide, 2 à 3 min maximum, afin de conserver la qualité du produit
- Possibilité de choisir la porte gauche ou droite pour l'ouverture
- Wi-Fi : pour permettre la surveillance des cycles et de l'état à distance
- Diffuseur d'air pour empêcher le croûtage et permet d'avoir une température uniforme dans l'ensemble de la chambre
- 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
- 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