

ESSENTIAL LINE - EG79 PLUS



Capacité	900l
Température de fonctionnement	-20 / +5 °C
Espacement entre les plateaux standard	70 mm

Equipements de base

Alimentation électrique 230V / 1Ph / 50Hz

Porte en acier AISI 304

Pieds réglables

Charnière de la porte à droite

Armoires positives et négatives pour crème glacées, pâtisserie et restauration équipées de commandes numériques simples et réactives, dotées de fonctions HACCP.

Fonctions



Réglage de la température de travail



Visualisation de la température de l'évaporateur

Cycle de dégivrage électrique automatique



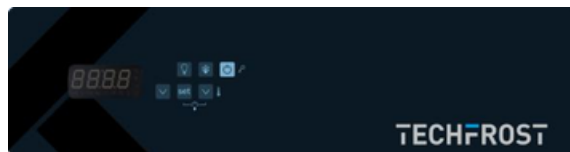
Alarmes HACCP



Fonction horloge temps réel (à régler)

Interface utilisateur

La Essential Line est équipée d'un tableau de commande simple et intuitif, qui permet d'afficher et de modifier la température de consigne, d'enregistrer et de réinitialiser les alarmes HACCP et de régler l'horloge.



Données de construction



Évaporateurs avec traitement par cataphorèse



Condenseur à rendement élevé



Isolation jusqu'à 70 mm d'épaisseur



AISI 304 de haute qualité



Circulation d'air avec un flux d'air indirect



Composants approuvés pour les matériaux de contact alimentaire



Compartiments techniques facilement ouvrables pour le nettoyage



Porte à fermeture automatique

Données techniques

Dimensions

Alimentation électrique

230 V / 1 Ph / 50 Hz

Puissance nominale

0,528 Kw / 3,84 A

Capacité frigorifique

-10°C / +45°C = 1895 W
-30°C / +45°C = 617 W

Dimensions extérieures

(LxPxH) 820 x 1010 x 2140 mm

Dimensions intérieures

(LxPxH) 600 x 820 x 1435 mm

Poids net/brut

200 Kg / 210 Kg

Emballage

(LxPxH) 860 x 1050 x 2270 mm

Réfrigérant

R290 (GWP 3)

Dégivrage

Gaz chaud

