

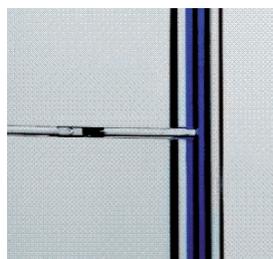
Armarios de servicio

Armario profesional - Gastronorm

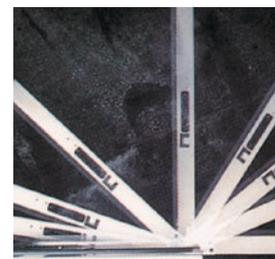
GE 700 / 1400

Características principales:

- Amplia gama de armarios profesionales gastronorm en conservación, congelación y con medias puertas.
- Acabados interiores totalmente en acero inoxidable AISI 304 para una máxima higiene. Ángulos interiores redondeados y estructura portabandejas desmontable que facilitan las operaciones de limpieza. Puertas dotadas de cerradura, que gracias al dispositivo magnético y muelle de retorno aseguran un cierre fácil y hermético. Parada automática del ventilador a la apertura de la puerta. Puertas reversibles y apertura de la puerta hasta 180° con bloqueo a 90°. Regulación de la altura de los estantes mediante cremallera.
- Armarios refrigerados que pueden trabajar en una temperatura ambiente de +43°C. Las resistencias de desescarche en las versiones de conservación permiten trabajar a temperaturas de hasta -2°C.
- Aislamiento con poliuretano ecológico de 60 mm de espesor que reduce drásticamente la dispersión térmica, garantizando las máximas prestaciones con un mínimo consumo energético.
- Luz interna, ruedas para facilitar el desplazamiento y tres estantes GNG2/1 por puerta.



Fácil apertura gracias al tirador de una sola pieza a lo largo de todo el armario.



Apertura de la puerta hasta 180° con bloqueo a 90°. Puertas reversibles.



Panel de control electrónico.

Características técnicas

Modelos		GE 700 TN	GE 1400 TN	GE 700 BT	GE 1400 BT
Volumen	l	620	1350	620	1350
Gama temperatura	°C	-2+8	-2+8	-20	-2+8
Desescarche	AUT/MAN	AUT	AUT	AUT	AUT
Tensión/Fases	W/Nº	220/2	220/2	220/2	220/2
Potencia eléctrica	W	404	645	609	911
Compresor	CV	1/3	1/2	5/8	1
Refrigerante	Tipo	R404A	R404A	R404A	R404A
Control evaporador	CP/VE	CP	CP	CP	CP
Condensación	ST/AF/W	AF	AF	AF	AF
Evaporador	ST/AF	AF	AF	AF	AF
Ancho	mm	720	1440	720	1440
Fondo	mm	850	850	850	850
Alto	mm	2050	2050	2050	2050
Peso neto/bruto	kg	140/175	195/255	165/205	225/285

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos

ARMARIO PROFESIONAL - GASTRONORM

SERVICIOS OPCIONALES*



Instalación, montaje y puesta en marcha



Mantenimiento, revisión y puesta a punto



Garantía total



Garantía mano de obra



Formación de producto



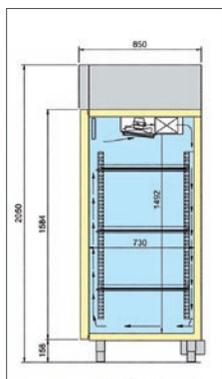
Personalización de proyectos



GE 700
(2 1/2 puertas)



GE TN/BT



GE 1400
(1 puerta + 2 1/2 puertas)

Armarios
Bajomostros
Abatidores

Modelos	CONSERVACIÓN (TN)				
	GE 700 TN (1 puerta)	GE 700 TN (2 1/2 puertas)	GE 1400 TN (2 puertas)	GE 1400 TN (1 + 2 1/2 puertas)	GE 1400 TN (4 1/2 puertas)
Código	OIIS0551K	OIIS0582K	OIIS0566K	OIIS0583K	🕒 OIIS0584K
Modelos	CONGELACIÓN (BT)				
	GE 700 BT (1 puerta)	GE 700 BT (2 1/2 puertas)	GE 1400 BT (2 puertas)	GE 1400 BT (1 + 2 1/2 puertas)	GE 1400 BT (4 1/2 puertas)
Código	OIIS0556K	OIIS0586K	OIIS0571K	🕒 OIIS0587K	OIIS0588K
Accesorios	Conjunto guías plastic.* (Kit de 3)	Conjunto guía inox.* (Kit de 3)	Estante plastic. (65x53 cm) (kit de 3)	Estante rejilla inox. (65x53 cm) (kit de 3)	Kit transformac. Pastelería (s/guías)
	Código	OIIS9300	OIIS9301	OIIS9305	OIIS9306

*Guías para aplicación en gastronomía y pastelería

*Para contratar Servicios opcionales ver pág. 238-239

🕒 Consultar stock disponible