

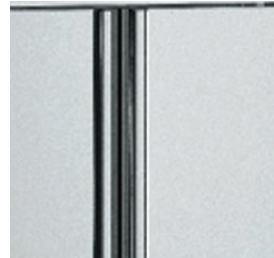
Armarios de servicio

Armario profesional - Pastelería

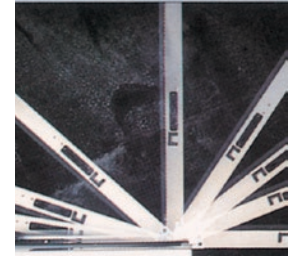
GE PAST

Características principales:

- Amplia gama de armarios profesionales de pastelería 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.
- Luz interna, ruedas para facilitar el desplazamiento y 15 juegos de guías por puerta (cada 7 cm). No incluye bandejas 40x60.



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.



Estructura interior con 15 juegos de guías para colocar bandejas de 40x60.

Características técnicas

Modelos		GE PAST 700 TN	GE PAST 1400 TN	GE PAST 700 BT	GE PAST 1400 BT
Volumen	l	620	1350	620	1350
Gama temperatura	°C	-2+8	-2+8	-18/-15	-18/-15
Desescarche	AUT/MAN	AUT	AUT	AUT	AUT
Tensión/Fases	V/nº	220/2	220/2	220/2	220/2
Potencia eléctrica	W	550	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	133/145	400/420	133/145	400/420

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos

ARMARIO PROFESIONAL - PASTELERÍA

SERVICIOS OPCIONALES*



Instalación, montaje y puesta en marcha



Mantenimiento, revisión y puesta a punto



Garantía total



Garantía mano de obra



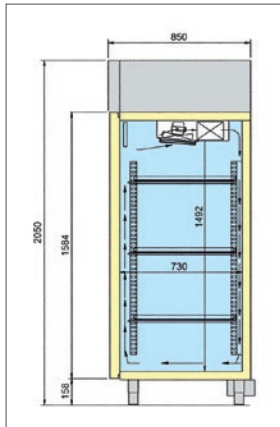
Formación de producto



Personalización de proyectos



GE 700
(1 puerta)



GE 1400
(2 puertas)

Armarios
 Bajomostradores
 Abatidores

Modelos	CONSERVACIÓN (TN)		CONGELACIÓN (BT)	
	GE PAST 700 TN (1 puerta)	GE PAST 1400 TN (2 puertas)	GE PAST 700 BT (1 puerta)	GE PAST 1400 BT (2 puertas)
Código	OIIS0552K	OIIS0567K	OIIS0557K	OIIS0572K
Accesorios	Conjunto guías past./gastr plastific.	Conjunto 3 guías inox GE 700-1400		
Código	OIIS9300	OIIS9301		

*Para contratar Servicios opcionales ver pág. 238-239