

Armarios de servicio

Armario profesional - Gastronorm

INOX 700 / 1400

Características principales:

- Armarios profesionales contruidos totalmente en acero inoxidable con bordes redondeados que facilitan su limpieza. Modelos disponibles en conservación y congelación de 700 y 1400l.
- Capacidad de 20 estantes en total, luz led de serie, termostato digital y puerta reversible dotada de autocierre que permite una mayor versatilidad.
- Los modelos INOX 700 llevan 3 estantes GN2/1, y los modelos INOX1 400 llevan 6 estantes GN2/1.



Estructura interna y externa en acero inoxidable.



Termostato digital.



Pies regulables en altura.



Ángulos redondeados para una limpieza más fácil.

Características técnicas

Modelos		INOX 700 TN	INOX 700 BT	INOX 1400 TN	INOX 1400 BT
Dimensiones (WxDxH)	mm	680x810x2010	680x810x2010	1340x810x2010	1340x810x2010
Capacidad neta	l	600	600	1200	1200
Temperatura	°C	+2~+8	-15~-20	+2~+8	-15~-20
Refrigerante	tipo	R134a	R404A	R134a	R404A
Evaporador	tipo	Estático	Estático	Estático	Estático
Desescarche	AUT/MAN	Automatic	Manual	Automatic	Manual
Compresor	tipo	Aspera	Aspera	Aspera	Aspera
Consumo	kWh/24h	2.9	8.8	4.8	9.6
Peso neto	kg	135	136	180	182

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



LUZ LED



Modelos disponibles con puertas de cristal. Consultar precios.



1400 TN



700 TN

Armarios
Bajomostros
Abatidores

Modelos	CONSERVACIÓN (TN)		CONGELACIÓN (BT)	
	INOX 700 TN	INOX 1400 TN	INOX 700 BT	INOX 1400 BT
Código	01RW0037	01RW0038	0CRW0031	0CRW0032
Accesorios	Estante adicional con soportes (530x650)			
Código	01RW9023			

*Para contratar Servicios opcionales ver pág. 238-239