

Armário profissional

Armário profissional - Gastronorm

PRODUTO
PREMIUM

M1 - M2 GASTRO

Características principais:

- Mais eficiente e mais fácil de manter: grupo monobloc com conduta de ar.
- Grande capacidade: equipado com 3 grelhas GN 2/1.
- Durabilidade longa: acabamento interior e exterior em aço inoxidável de qualidade alimentária.
- Fundo prensado e ângulos arredondados para uma limpeza mais fácil. Rodas de série.
- Iluminação integrada para uma visibilidade perfeita.
- Porta com dobradiça de fecho automático e bloqueio de abertura. Fechadura com chave de série.
- Controlador eletrónico com display digital e membrana táctil.
- Apto para uso intensivo: sistema frigorífico tropicalizado e isolamento térmico de 80 mm de espessura.
- **Classe climática 5.**



Rodas fornecidas com travão.



Fechadura de série.



Controlador eletrónico com display digital e membrana tátil.

Características técnicas:

Modelos		M1 720 GN TN	M1 1440 GN TN	M2 720 GN BT	M2 1440 GN BT
Capacidade	L.	458	1046	458	1046
Intervalo de temperatura	°C	-2 / +8	-2 / +8	-18 / -23	-18 / -23
Alimentação	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potência elétrica	W.	325	380	470	890
Classe climática	Tipo	5	5	5	5
Descongelamento	Tipo	Automático	Automático	Automático	Automático
Potência do compressor	CV	3/8	3/8	3/8	1/2
Potência frigorífica	W.	401	491	452	691
Refrigerante	Tipo	R-134a	R-134a	R-404A	R-404A
Largura/Profundidade/Altura	mm.	720 / 850 / 2070	1140 / 850 / 2070	720 / 850 / 2070	1140 / 850 / 2070
Peso líquido	kg.	131	222	138	226

ARMÁRIO PROFISSIONAL - GASTRONORM

SERVIÇOS OPCIONAIS



M1 720 GN TN



M1 1440 GN TN



Modelos	M1 720 GN TN	M1 1440 GN TN	M2 720 GN BT	M2 1440 GN BT
Código	OYMC0364	OYMC0365	OYMC0366	OYMC0367

*Para contratar Serviços opcionais ver final do catálogo.