

## Armário profissional

# Armário profissional - Pasteleria

PRODUTO  
PREMIUM

## M2 - M3 PASTELERIA

### Características principais:

- Máxima flexibilidade: selecção de frio estático ou frio ventilado através de um simples botão nos modelos TN.
- Mais eficiente e mais fácil de manter: grupo monobloc com conduta de ar para os modelos BT.
- Grande capacidade: interior preparado para 16 bandejas 400x600 mm.
- Longa durabilidade: acabamento interior e exterior em aço inoxidável de qualidade alimentária.
- Higienização facilitada: fundo prensado, ângulos arredondados e rodas de série.
- Ergonómico: porta com dobradiça de fecho automático e bloqueio abertura.
- Segurança: equipado com fechadura e chave.
- Precisão total: controlador eletrónico com display digital e membrana tátil.
- Apto para utilização intensiva: 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		M3 720 PAST TN	M3 1440 PAST TN	M2 720 C/KIT PAST BT	M2 1440 C/KIT PAST BT
Capacidade	L.	278	557	458	1046
Intervalo de temperatura	°C	0 / +8	0 / +8	-18 / -23	-18 / -23
Alimentação	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potência elétrica	W.	280	322	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.	112	155	138	226

ARMÁRIO PROFISSIONAL - PASTELARIA

SERVIÇOS  
OPCIONAIS\*



M3 720 PAST TN



M3 1440 PAST TN



Modelos	M3 720 PAST TN	M3 1440 PAST TN	M2 720 C/KIT PAST BT	M2 1440 C/KIT PAST BT
Código	OYMC0360	OYMC0361	OYMC0362	OYMC0363

\*Para contratar Serviços opcionais ver final do catálogo.