SÉRIE 700

GN 1/1

LED* R404A AISI 304 TEMP °C No CFC

* LED é opcional/LED light is optional/LED éclairage optionnel/LED es opcional

Armário com medidas gastronorm para containers de 325x530mm

Cabinet with gastronorm measures for containers with 325x530mm

Armoire avec mesures gastronorm pour bacs de 325x530mm

Armario con medidas gastronorm para cubas con 325x530mm

SÉRIE 700 GN 1/1 Negative

Modelo Model Modèle Modelo	Dimensões Dimensions Dimensions Dimensiones	Portas Doors Portes Puertas	Temperatura Temperature Température Temperaturas	Potência Frigorífica Refrigeration Power Puissance Frigorifique Potencia Frigorifica	Tensão Voltage Tension Voltaje	Litros Capacity (L) Litres Litros	Grades Grinds Grades Rejas
AFV-356 N	520x693x2150	1	-17/-20º C	620 W	230v/50hz	320	3 (325x530)
AFV-826 N	1040x693x2150	2	-17/-20º C	595 W	230v/50hz	737	6 (325x530)
AFV-1293 N	1560x693x2150	3	-17/-20º C	847 W	230v/50hz	1153	9 (325x530)

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Revestimento exterior e interior em aço inox AISI 304 18/8 excepto costas, fundo e tecto exterior
- Fundo arredondado para facilitar a limpeza
- Espessura de isolamento de 60mm obtido por injecção de poliuretano a alta densidade
- Dobradiça com retorno automático para ângulos inferiores a 90º
- Modelos negativos com resistência eléctrica nos caixilhos das portas e no tubo de esgoto
- Grelhas gastronómicas plastificadas 325x530mm
- Refrigeração ventilada
- Ciclo de descongelação automático

OPÇÕES

- Colocação de kit de barra e ganchos para a carne
- Colocação de rodas
- Evaporação das águas por resistência eléctrica
- Portas de vidro com aro em alumínio e iluminação

TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Interior and exterior coating in stainless steel AISI 304 18/8 except back, bottom and exterior roof
- Rounded bottom for easy cleaning
- Isolation thickness of 60mm obtained by the injection of high-density polyurethane
- Hinges with automatic return to lower 90º angle
- Negative models with electrical resistance in the frames of the doors and in the sewer pipe
- Gastronorm plastic covered grills 325x530mm
- Ventilated cooling
- Automatic defrost cycle

OPTIONS

- Placement of kit sidebars and meat hooks
- Wheels
- Evaporation of water by electrical resistance
- Glass doors with aluminium rings and lighting

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

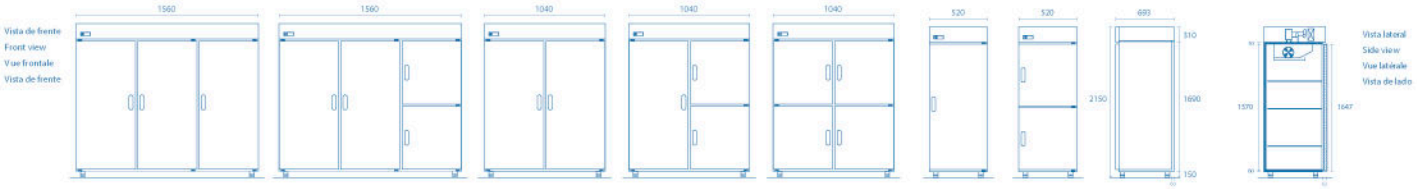
- Revêtement intérieur et extérieur en acier inoxydable AISI 304 18/8 sauf à l'arrière, fond et toit extérieur
- Fond arrondis pour un nettoyage facile
- Épaisseur de l'isolation de 60mm obtenue par l'injection à haute densité de polyuréthane
- Charnières avec retour automatique quand l'angle est inférieur a 90º
- Modèles négatifs avec résistance électri que dans le cabre des portes et dans les conduits d'égout
- Grilles gastronomiques plastifiées avec 325x530mm
- Refroidissement ventilé
- Cycle de décongélation automatique

OPTIONS

- Application de barres latérales et crochets pour la viande
- Roues
- Évaporation de l'eau par résistance électrique
- Portes vitrées avec le bord dans l'alumini um et l'éclairage

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Revestimiento interior y exterior de acero inoxidable AISI 304 18/8 excepto en la parte posterior, inferior y el techo exterior
- Fondo redondeado para facilitar la limpieza
- Espesor del material aislante de 60mm obtenidos por la inyección de alta densidad de poliuretano
- Bisagras con retorno automático para ángulos menores que 90º
- Modelos negativos con resistencia eléctrica en los marcos de las puertas y en la tubería del alcantarillado
- Rejillas gastronómicas plastificas con 325x530mm
- Refrigeración ventilada
- Ciclo de descongelación automático

OPCIONES

- Colocación de kit barras laterales y de ganchos para la carne
- Ruedas
- Evaporación del agua mediante resisten cia eléctrica
- Puertas de vidrio con aro en aluminio y iluminación