

# SÉRIE 700

## GN 1/1



\* 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 Positive

Modelo Model Modèle Modelo	Dimensões Dimensions Dimensions Dimensiones	Portas Doors Portes Puertas	Temperatura Temperature Température Temperaturas	Potência Frigorífica Refrigeration Power Puissance Frigorifique Potencia Frigorífica	Tensão Voltage Tension Voltaje	Litros Capacity (L) Litres Litros	Grades Grinds Grades Rejas
AFV-356 P	520x693x2150	1	3/6° C	286 W	230v/50hz	320	3 (325x530)
AFV-826 P	1040x693x2150	2	3/6° C	473 W	230v/50hz	373	6 (325x530)
AFV-1293 P	1560x693x2150	3	3/6° C	476 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 injeção de poliuretano a alta densidade
- Dobradiça com retorno automático para ângulos inferiores a 90°
- 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 90° 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 à 90°
- Modèles négatifs avec résistance électrique dans le cadre des portes et dans les conduits d'égoût
- 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'aluminium 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 90°
- Modelos negativos con resistencia eléctrica en los marcos de las puertas y en la tubería del alcantarillado
- Rejillas gastronómicas plastificadas 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 resistencia eléctrica
- Puertas de vidrio con aro en aluminio e iluminación

