

SÉRIE 800

GN 2/1



Armário com medidas gastronorm para
containers de 530x650mm

Cabinet with gastronorm measures for
containers with 530x650mm

Armoire avec mesures gastronorm pour
bacs de 530x650mm

Armario con medidas gastronorm para
cubas con 530x650mm



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



SÉRIE 800 GN 2/1 Positive

Modelo Model Modèle Modelo	Dimensões Dimensions Dimensions	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
AV P 600	720x790x2150	1	3/6°C	286 W	230v/50hz	626	3 (650X530)
AV P 1300	1440x790x2150	2	3/6°C	473 W	230v/50hz	1367	6 (650X530)

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
- Modelos negativos com descongelação por gás quente
- Grelhas gastronómicas plastificadas 530x650mm
- 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
- Negative models with gas defrosting system
- Gastronorm plastic covered grills 530x650mm
- 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 que dans le cadre des portes et dans les conduits d'égout
- Modèles négatifs avec degivrage au gaz chaud
- Grilles gastronomiques plastifiées avec 530x650mm
- 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
- Modelos negativos con descongelación por gas caliente
- Rejillas gastronómicas plastificadas con 530x650mm
- 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 y iluminación

