



LINHA PROFISSIONAL

ARMÁRIO GASTRONORM

ARMÁRIO GASTRONORM

O Armário Gastronorm oferece as condições ideais para a conservação de alimentos facilmente perecíveis, como: carne, peixe e outros alimentos frescos. Com um elevado desempenho frigorífico é indicado para a gastronomia profissional.

Fiabilidade e segurança: o painel com dispositivo eletrônico HACCP incluído assegura ao utilizador um controle preciso das condições e temperatura no interior.

Robustez e durabilidade: construção em aço inoxidável AISI 441 (interior e exterior).

Economia e performance: isolamento em poliuretano injetado a alta pressão com 75mm de espessura, portas com dispositivo automático de fecho e juntas magnéticas garantem longos períodos *off-cycle* e reduzidos consumos.

Salubridade: montantes, calhas e grelhas removíveis e cantos interiores arredondados simplificam operações de limpeza e propiciam melhores condições de higiene.

Ergonomia: portas autossustentáveis a 90° e pés reguláveis proporcionam elevados níveis de conforto ao usuário.

Capacidade de armazenagem: grupo frigorífico instalado no topo do refrigerador permite um volume útil superior ao habitual neste tipo de produto.



Modelo	GGR-01 / GGC-01	GGR-02 / GGC-02
Comprimento (mm)	750 / 750	1500 / 1500
Profundidade (mm)	800 / 800	800 / 800
Altura (mm)	2040 / 2040	2040 / 2040
Temp. de Func. (°C)	-2+8 / -15 -20	-2+8 / -15 -20
Fluido Refrigerante	R134A / R404A	R134A / R404A
Volume (litros)	458 / 458	1046 / 1046
Consumo (Kw/24h)	4,7 / 10,7	8,5 / 21,5

* Informações sujeitas a alterações.

Opções

- Kit de rodas
- Pés em "U"
- Pés especiais 2"
- 220-230v/60Hz
- Ficha U.K.
- Porta de abertura esquerda
- Kit duas portas
- Interior 450mm x 600mm
- Interior 400mm x 600mm
- Sem grelhas
- Fecho

