



LINHA PROFISSIONAL

BANCADA GASTRONORM

BANCADA GASTRONORM

A Bancada Gastronorm foi especialmente concebida para a conservação de produtos perecíveis, como: carne, peixe e outros alimentos frescos. Com elevado desempenho frigorífico é indicada para a cozinha profissional.

Elevada umidade relativa: evaporadores colocados entre portas, grande área de permuta e a possibilidade de comutação entre regime estático e ventilado, proporcionam ótimas condições de conservação mesmo nos ambientes mais adversos.

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

Acabamentos de elevada qualidade: aço inoxidável, especialmente produzido para a utilização gastronômica somada as mais recentes tecnologias aplicadas nos processos de corte e soldadura garantem um *output* de qualidade superior.

Facilidade de limpeza: formas exteriores e cantos interiores arredondados com elevada distância do solo, possibilitam ao usuário a manutenção das condições de higiene mais adequadas à conservação dos alimentos.

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

Modelo	BGR-02	BGR-03	BGR-04
Nº de Portas	2	3	4
Comprimento (mm)	1350	1800	2250
Profundidade (mm)	700	700	700
Altura do Plano de Trabalho (mm)	850	850	850
Temperatura de Funcionamento (°C)	-2+4	-2+4	-2+4
Fluído Refrigerante	R134A	R134A	R134A
Consumo (Kw/24h)	3,4	4,7	5,9

* Informações sujeitas a alterações.



Opções

- Kit de rodas
- Sem pés
- Pés em "U"
- Pés especiais 2"
- Sem tampo
- Tampo não colado
- Tampo sem alçado
- 220-230v/60Hz
- Ficha U.K.
- HACCP
- Grupo à distância 10M
- Evaporadores pintados
- Grupo à esquerda
- Sem grupo
- Kit de duas gavetas
- Kit de três gavetas
- Costas Inox
- Gaveta falsa
- Sem grelhas
- Portas de vidro
- Fecho

