



ARMARIOS ESPECIALES REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN PASTELERÍA Y GN 2/1



ARG 700 PAST / ARCG 700 PAST



INTERIOR MODELO REFRIGERACIÓN



INTERIOR MODELO CONGELACIÓN

ARMARIO ESPECIAL EN EL QUE SE PUEDEN COLOCAR SIMULTÁNEAMENTE PARRILLAS GN 2/1 (650x530 mm.) Y BANDEJAS PASTELERÍA 600x400 mm.

ARMARIOS ESPECIALES REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN PASTELERÍA Y GN 2/1

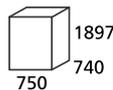
MODELO	POTENCIA (W)	TEMP. 30°	CAPACIDAD (litros)	GAS REFRIG.	NÚMERO ESTANTES	PESO (Kg) neto bruto	VOLUMEN (m³)
ARG 700 PAST	277 (-15°C)	+1/+8	455	R600A	4 GN 2/1	92 108	1,17
ARCG 700 PAST	330 (-22°C)	-18/-22	442	R290	6 FUJOS	92 108	1,17

accesorios

DESCRIPCIÓN
PATAS INOX.
KIT RUEDAS CON FRENO
PARRILA ADICIONAL GN 2/1
CERRADURA CON LLAVE

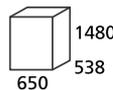
DIM. EXT.

ARG 700 PAST
ARCG 700 PAST



DIM. INT.

ARG 700 PAST
ARCG 700 PAST



Detalle pata en acero inox

altura +/- 135 a +/- 195 mm.



Características

- Construida exteriormente en acero inoxidable.
- Interior termoformado con cantos redondeados para facilitar la limpieza.
- Puerta opaca aislada.
- Puerta con cierre automático, burlete con imán de fácil sustitución.
- Condensador ventilado.
- Refrigeración por tiro forzado en modelo ARG 700 PAST. y refrigeración estática en las parrillas en modelo ARCG 700 PAST.
- Control de temperatura mediante termostato digital.
- Aislamiento en poliuretano expandido.
- Desescarche automático en modelo ARG 700 PAST y manual en modelo ARCG 700 PAST.
- Temperatura modelo ARG 700 PAST +1/+8°C, testado a 30°C y 55% de humedad.
- Temperatura modelo ARCG 700 PAST -18/-22°C, testado a 30°C y 55% de humedad.
- Dos niveladores y dos rodillos deslizadores de serie.
- Distancia entre guías: 95mm. En mod. ARCG distancia entre vaporadores de 180mm.
- Opcional ruedas con freno.
- Opcional patas en acero inoxidable regulables en altura 150mm.