

Armadi refrigerati e di conservazione

Refrigeration and conservation cabinets

Armarios refrigerados y de conservacion

AR



Armadi per la refrigerazione a temperatura positiva ($T_N = 0^\circ\text{C}/+10^\circ\text{C}$) e per la conservazione a bassa temperatura ($BT = -18^\circ\text{C}/-22^\circ\text{C}$) di prodotti di gastronomia, pasticceria e panificazione.

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

- > Struttura in acciaio inox AISI 304 con angoli interni arrotondati per garantire igiene ed agevole pulizia.
- > Isolamento in poliuretano iniettato ad alta pressione. Spessore pareti 60 mm.
- > Porte a chiusura automatica con guarnizione magnetica
- > Unità refrigerante monoblocco estraibile e tropicalizzata (temperatura ambiente $+43^\circ\text{C}$ e umidità relativa 65%)
- > Sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa completamente automatici
- > Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza
- > Strumento elettronico di controllo frontale
- > La dotazione comprende 6 guide per teglie 60x40 in acciaio INOX (o in alternativa nr.3 griglie plastificate serie GN 2/1)
- > Voltaggio speciale disponibile su richiesta

Positive temperature refrigeration cabinets (T_N in the range of -2°C to $+8^\circ\text{C}$) and freezing temperature (BT range -18°C to -20°C) for pastry and bakery products.

MAIN FEATURES

- > Stainless steel structure, with internal rounded corner to guarantee hygiene and simplify cleaning.
- > Injected polyurethane insulated panels. Thickness panels: 60mm
- > Self-closing doors with magnetic gaskets
- > Tropicalized and extractable "monoblock type" condensing unit (ambient temperature $+43^\circ\text{C}$, and relative humidity of 65%)
- > Completely automatic defrosting and condensate water evaporation.
- > Adjustable stainless steel feet
- > Electronic front control panel
- > Internal standard set-up 6 stainless steel runners or 3 plastic-coated grids
- > Special voltage available on request

Armarios para la refrigeración de temperatura positiva ($T_N=0^\circ\text{C}/+10^\circ\text{C}$) y para la conservación de baja temperatura ($BT=-18^\circ\text{C}/-22^\circ\text{C}$) de los productos de gastronomía, de repostería y de panificación.

CARACTERISTICAS PRINCIPALES

- > Estructura en acero inox AISI 304 con angulos internos redondeados para garantizar el higiene y la limpieza.
- > Aislamiento en poliuretano inyectado con alta presión. Espesor de las paredes de 60 mm.
- > Puertas con cierre automatic con junta magnetica
- > Unidad refrigerada monolitica extraible y tropicalizada (temperatura ambiente $+43^\circ\text{C}$ y humedad relativa 65%)
- > Descongelacion y evaporacion de vaho completamente automatico
- > Patas de acero inox regulables en altura Instrumento electronico de control frontal
- > La dotacion incluye 6 guias por bandejas de 60x40 cm en acero inox (o en alternativa 3 rejillas plastificadas serie Gn 2/1)
- > Voltaje especial disponible bajo solicitud

AR	Larghezza ext Exit width Largo exterior	Altezza esterna cella External height Altura exterior	Volume Volume Volumen	Numero di porte Doors number Número de puertas	Tipo porta Door type Tipo de puerta	Spazio tra le teglie Space between trays Espacio entre bandejas	Peso a vuoto Empty weight Peso en vacío	Temperatura di lavoro Working temperature Temperatura de trabajo	teglie pans bandejas 60x40 teglie pans bandejas 60x80	Alimentazione Voltage Voltaje	Potenza elettrica max assorbita Max power Potencia máxima	Dimensioni imballo Packing details Dimensiones embalaje					
	Profondità est Ext depth Ancho exterior	Volume Volume Volumen															
TN641p	28,0 in	31,5 in	82,7 in	24,7 cf	1	N	0,0 in	264 lbs	32°F/ 50°F	18	-	S	0,39 kW	29,9 in	33,1 in	86,6 in	275 lbs
BT641p	28,0 in	31,5 in	82,7 in	24,7 cf	1	N	0,0 in	290 lbs	-0,4°F/ -7,6°F	18	-	S	0,65 kW	29,9 in	33,1 in	86,6 in	301 lbs
TN641pv	28,0 in	31,5 in	82,7 in	24,7 cf	1	V	0,0 in	312 lbs	32°F/ 50°F	18	-	S	0,39 kW	29,9 in	33,1 in	86,6 in	323 lbs
BT641pv	28,0 in	31,5 in	82,7 in	24,7 cf	1	V	0,0 in	339 lbs	-0,4°F/ -7,6°F	18	-	S	0,65 kW	29,9 in	33,1 in	86,6 in	350 lbs
TN642p	55,9 in	31,5 in	82,7 in	49,4 cf	2	N	0,0 in	352 lbs	32°F/ 50°F	36	-	S	0,57 kW	57,5 in	33,1 in	86,6 in	374 lbs
BT642p	55,9 in	31,5 in	82,7 in	49,4 cf	2	N	0,0 in	372 lbs	-0,4°F/ -7,6°F	36	-	S	0,70 kW	57,5 in	33,1 in	86,6 in	394 lbs
TN642pv	55,9 in	31,5 in	82,7 in	49,4 cf	2	V	0,0 in	429 lbs	32°F/ 50°F	36	-	S	0,39 kW	57,5 in	33,1 in	86,6 in	451 lbs
BT642pv	55,9 in	31,5 in	82,7 in	49,4 cf	2	V	0,0 in	451 lbs	-0,4°F/ -7,6°F	36	-	S	0,65 kW	57,5 in	33,1 in	86,6 in	473 lbs
TN681p	31,5 in	40,2 in	82,7 in	31,8 cf	1	N	0,0 in	337 lbs	32°F/ 50°F	36	18	S	0,50 kW	33,5 in	41,7 in	86,6 in	348 lbs
BT681p	31,5 in	40,2 in	82,7 in	31,8 cf	1	N	0,0 in	348 lbs	-0,4°F/ -7,6°F	36	18	S	1,20 kW	33,5 in	41,7 in	86,6 in	359 lbs

