

Ref: AFS1/L

Gold Line PLUS

Armoire frigo pour poissons 700 litres,
1 porte, GN 1/1 (10 bacs)



Your professional partner

Marque : DIAMOND



FISH

·mm (LxPxH) :750x820xh2025

·T° : -4° +6°

·kW :0,4

·Volt : 230/1N 50Hz

·kg :165

·M³ : 1,5

- En dotation: 10 bacs GN 1/1-h100 mm en polycarbonate, avec double fond perforé en acier inox.
- Evaporateur à serpentin en cuivre (latéral), masqué par un d'éflecteur en acier inox perforé.
- Dégivrage manuel, avec bac de récolte des eaux.
- Fond muni d'un bouchon de drainage.
- 4 pieds en inox réglables.
- Réalisation intérieure et extérieure en acier inox (alimentaire) AISI 304 (arrière acier galvanisé), châssis monocoque.
- Crémaillères et glissières en inox (anti basculantes), permettant des positionner les grilles à souhait, fond intérieur embouti, angles et coins arrondis (sans aspérités).
- Portes avec poignée ergonomique (non saillante) et réversible, fermeture assurée par joint magnétique "à pression" (remplacement aisé sans outillage), charnières avec arrêt à 100°, fermeture avec rappel automatique.
- Dispositif micro interrupteur, permettant l'arrêt du ventilateur de l'évaporateur, lors de l'ouverture porte.
- De série avec serrure à clés.
- Panneau supérieur pour accessibilité au groupe compresseur, sur charnières, facilité d'inspection.
- Groupe compresseur tropicalisé (T° ambiante +43°C), condenseur ventilé.
- Expansion réfrigérant R404A par capillaire.
- Microprocesseur électronique "digital" (sous boîte fermée, 100 % étanche), avec fonctions HACCP, écran de contrôle en façade avec LED bleu.
- Eclairage interne, avec interrupteur.
- Dégivrage automatique de l'évaporateur (gaz chaud), nombre de dégivrages programmés d'usine (modifiables à souhait).
- Evaporation automatique du condensat (à gaz chaud).
- Isolation en polyuréthane sans CFC (75 mm = super isolé).
- Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur.

PLUS:

- Groupe frigorifique à "tampon", tropicalisé (+43°C).
- Isolation en polyuréthane sans CFC, épaisseur 75 mm "super isolé".
- Des prestations exceptionnelles grâce à la distribution homogène de l'air réfrigéré "flux latéral", permettant une température uniforme, garantissant la bonne conservation des produits (dans les armoires frigorifiques pas de "dessèchement des aliments").
- Pour produits délicats (ex. pâtisseries, viennoiserie, etc.) possibilités d'activer la fonction (dans le microprocesseur) 2 niveaux de régulation hygrométrique.
- Microprocesseur de régulation (sous boîte fermée, 100% étanche).