

PRODUIT PREMIUM

ABX

Caractéristiques principales :

- Armoires professionnelles pour application en pâtisserie avec 20 niveaux de guides pour la mise en place de plateaux 40x60 (non inclus).
- Ventilateurs intérieurs pour garantir la répartition uniforme de l'air froid, ainsi qu'une récupération rapide de la température après ouverture de la porte. Structure externe en acier inoxydable. Réglage de la hauteur des étagères par crémaillère.



Modèles ABX 700 avec intérieur en acier laqué.



Structure intérieure pour placer des plateaux à pâtisserie de 40 x 60 cm.



Ventilateurs intérieurs assurant la répartition uniforme de l'air froid.

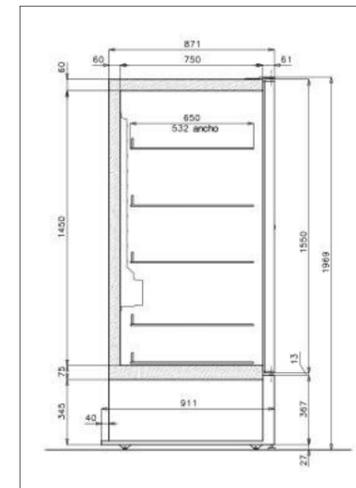
Caractéristiques techniques

Modèles		ABX 700 P	ABX 700 N
Volume	L	618	618
Gamme température	°C	+2/+10	-18/-20
Dégivrage	Type	Automatique	Manuel
Alimentation électrique	V/n°	230/1/50	230/1/50
Puissance électrique	W	360	450
Compresseur	CV	3/8	1/2
Réfrigérant	type	R134a	R404a
Contrôle évaporateur	CP/VE	CP	CP
Condensation	ST/AF/W	AF	AF
Évaporateur	ST/AF	pseudo-AF	ST
Largeur	mm	670	670
Profondeur	mm	871	871
Hauteur	mm	1969	1969
Poids net/brut	kg	130/142	130/142

Nous nous réservons le droit de modifier les modèles et les données techniques.



ABX 700 P (Version Pâtisserie)



ABX 700 N/P



ABX 700 N

Modèles	CONSERVATION	CONGÉLATION
	ABX 700 P (pseudo-ventilateur)	ABX 700 N (statique)
Référence	OIIRO115	OIIRO105
PPC	3.174 €	3.226 €

Accessoires	Guides support (2 unités)	Kit 4 pieds (hauteur 150 mm)	Kit 4 roues
	Référence	OIIR9025K	OIIR9300
PPC	37 €	100 €	139 €