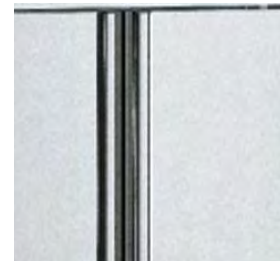


PRODUIT PREMIUM

GE PAST

Caractéristiques principales :

- Vaste gamme d'armoires professionnelles de pâtisserie pour conservation, congélation.
- Finitions intérieures entièrement en acier inoxydable AISI 304 pour une hygiène maximale. Angles intérieurs arrondis et structure porte-plateaux démontable pour faciliter les opérations de nettoyage. Portes dotées d'une serrure, le dispositif magnétique et le ressort de retour assurant une fermeture facile et hermétique. Arrêt automatique du ventilateur à l'ouverture de la porte. Portes réversibles et ouverture de la porte à 180° avec retenue à 90°. Réglage de la hauteur des étagères par crémaillère.
- Armoires réfrigérées pouvant travailler à une température ambiante jusqu'à +43 °C. Les résistances de dégivrage sur les versions de conservation permettent de travailler à des températures allant jusqu'à -2 °C.
- Isolation avec polyuréthane écologique de 60 mm d'épaisseur réduisant considérablement la dispersion thermique.
- Éclairage intérieur, roues pour faciliter le déplacement et 15 jeux de glissières pour porte (tous les 7 cm). Plateaux 40x60 non inclus.



Ouverture facile grâce à la poignée monobloc sur toute la longueur de l'armoire.



Ouverture de la porte à 180° avec retenue à 90°. Portes réversibles.



Panneau de commande électronique.



Structure intérieure de 15 jeux de guides pour placer des plateaux de 40x60.

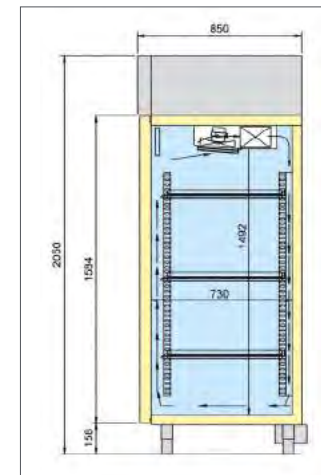
Caractéristiques techniques

| Modèles | | GE PAST 700 TN | GE PAST 1400 TN | GE PAST 700 BT | GE PAST 1400 BT |
|-------------------------|---------|----------------|-----------------|----------------|-----------------|
| Volume | L | 620 | 1350 | 620 | 1350 |
| Gamme température | °C | -2+8 | -2+8 | -18/-15 | -18/-15 |
| Dégivrage | Type | Automatique | Automatique | Automatique | Automatique |
| Alimentation électrique | V/n°/Hz | 230/1/50 | 230/1/50 | 230/1/50 | 230/1/50 |
| Puissance électrique | W | 550 | 645 | 609 | 911 |
| Compresseur | CV | 1/3 | 1/2 | 5/8 | 1 |
| Réfrigérant | Type | R404a | R404a | R404a | R404a |
| Contrôle évaporateur | CP/VE | CP | CP | CP | CP |
| Condensation | ST/AF/W | AF | AF | AF | AF |
| Évaporateur | ST/AF | AF | AF | AF | AF |
| Largeur | mm | 720 | 1440 | 720 | 1440 |
| Profondeur | mm | 850 | 850 | 850 | 850 |
| Hauteur | mm | 2050 | 2050 | 2050 | 2050 |
| Poids net/brut | kg | 133/145 | 400/420 | 133/145 | 400/420 |

ARMOIRE PROFESSIONNELLE - PÂTISSERIE



GE 700 (1 porte)



GE 1400 (2 portes)

| Modèles | CONSERVATION (TN) | | CONGÉLATION (BT) | |
|-----------|--------------------------|----------------------------|--------------------------|----------------------------|
| | GE PAST 700 TN (1 porte) | GE PAST 1400 TN (2 portes) | GE PAST 700 BT (1 porte) | GE PAST 1400 BT (2 portes) |
| Référence | OIIS0552K | OIIS0567K | OIIS0557K | OIIS0572K |
| PPC | 2.913 € | 4.445 € | 3.872 € | 4.463 € |

| Accessoires | Ensemble guides pât./gastr plastifiées | Ensemble 3 guides inox GE 700-1400 |
|-------------|--|------------------------------------|
| | Référence | OIIS9300 |
| PPC | 107 € | 131 € |

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