Ref: **DT178/R2**

Gastro Line PLUS

Geventileerde koeltafel, 3 deuren GN 1/1, 405 Lit.

Merk : DIAMOND



·**mm (BxDxH) :**1755x700xh850/900

·**T° :** -2°+8°

·**kW :**0,28

·**Volt :** 230/1N 50Hz

·**kg :** 182

·**M³ :** 1,48

- 2 geventileerde verdampers.
- Inbegrepen: 1 rooster GN 1/1 (530x325 mm), per deur.
- 4 regelbare R.V.S. poten.
- Binnenkant in R.V.S. (voor voeding) AISI 304, buitenkant in R .V.S. AISI 441.
- Onafhankelijke boven-top (afneembaar), in R.V.S. AISI 304.
- Bevestigingen en geleiders in R.V.S. (anti-kantelbaar)), die toelaten de roosters te plaatsen naar wens.
- Diepgetrokken achterkant, afgeronde hoeken (zonder oneffenheden).
- Deuren met ergonomisch handvat (niet uitstekend) en omkeerbaar (zonder kit), sluiting gegarandeerd met magnetische drukdichting (eenvoudig te vervangen zonder gereedschap).
- Compressor getropicaliseerd (omgevingstemperatuur +43°C), ingebouwd in het meubel (rechts), geventileerde condensor.
- Frontale toegang tot de compressor, gemakkelijke inspectie.
- Verdamper(s) (oversized) geventileerd (of) statisch (87% relatieve vochtigheid), geplaatst tussen de deuren.
- Koelmiddel R134A met capillair.
- Elektronische regelaar (in gesloten doos, waterdicht), controlescherm op de voorkant met blauwe LED.
- Automatische ontdooiing, aantal ontdooiingen voorgeprogrammeerd in de fabriek (te veranderen naar wens).
- Automatische verdamping van het condenswater.
- Isolatie in polyurethaan zonder CFK (50 mm).
- Apparaat vervaardigt volgens de geldende EC-normen.

PLUS:

- Geleiders met dubbele rails (die toelaten roosters en GN-bakken tegelijkertijd te gebruiken).
- Gemakkelijk werken dankzij scharnieren met stop op 100° en automatische sluiting van de deuren.
- Verdamper behandeld tegen zouten en voedingszuren " coating ".
- Compressor op "uitschuifbare" geleiders, voor een gemakkelijk onderhoud en technische interventie.
- Elektronische regelaar (in gesloten doos, waterdicht).