

Satellite 4G - armoire de maintien en température GN 2/1 - GN 20 + 16 - chaud - porte inox - avec humidification

840336

FICHE PRODUIT



Matériau(x):

Acier inoxydable

Pays d'origine:

FRANCE

Code douane:

8419812090

Marque:

BOURGEAT



DESCRIPTIF PRODUIT

- ✓ Conception en acier inoxydable
- ✓ Parois à glissières embouties "monobloc" - Espace entre les glissières 71 mm
- ✓ Portes avec fermeture à clé - Ouverture à 180° avec points de maintien de position
- ✓ Tableau de commande tactile en façade sur la porte
- ✓ 4 programmes présélectionnés d'optimisation des couples température/humidification selon les typologies de recettes ; un mode Chef pour réglages spécifiques: température réglable de 40°C à 85°C, humidification réglable de 0% à 100%
- ✓ Système de chauffe ventilée homogène (1°C de gradient maximum)
- ✓ Cheminée de convection amovible sans outil
- ✓ Réservoir d'eau amovible de capacité 4 litres
- ✓ Bac de récupération des condensats amovible (capacité 2 litres)
- ✓ Pré chauffage rapide (montée de 20°C à 85°C en 7mn)
- ✓ Démarrage différé programmable pour réduction des consommations électriques
- ✓ Traçabilité des informations : courbes de températures, coupures électriques, alarmes
- ✓ Poignées latérales de préhension
- ✓ Cordon de branchement spiralé avec prise surmoulée et prise de maintien sur l'arrière de l'armoire
- ✓ 4 roues pivotantes dont 2 avec freins (diamètres 160 mm, 125 mm et 80 mm selon les modèles, toutes à chape inox)
- ✓ Certifiée NF Hygiène Alimentaire
- ✓ Ces armoires sont conformes à la norme EN 631.2 et uniquement pour les modèles chauffants aux normes EN 60335-1, EN 60335-2-49 et NF D 40-016

DONNÉES COMMERCIALES

Unité de vente:

1

Mini de commande:

1

CARACTÉRISTIQUES PRODUIT

Satellite 4G - armoire de maintien en température GN 2/1 - GN 20 + 16 - chaud - porte inox - avec humidification

840336

Dimensions Variante Commerciale

	Variante commerciale VC 1	Variante commerciale VC -1	Variante commerciale VC -2
Désignation	Satellite 4G - armoire de maintien en température GN 2/1 - GN 20 + 16 - chaud - porte inox - avec humidification		
Contient		VC-1	VC-2
Hauteur	1990 mm		
Longueur totale	791 mm		
Largeur	959 mm		
Volume	1509552,31 cm ³		
Poids Net	155000 g		
Poids Brut			
Code à barres	3109618403368		

CARACTÉRISTIQUES PRODUIT

Dimensions du produit		Produit spécifique	
Longueur utile	791 mm	Capacité en Bac GN1/1 H65 mm	36
Espace entre les glissières	71 mm	Capacité en Bac GN2/1 H65 mm	18
Largeur entrée	530 mm	Charge maximum	300 Kg
Matériau		Règlementaire	
Matériau principale	Acier inoxydable	Marquage CE ?	oui
Couleur & Finition			
Couleur	INOX		
Electrique			
Puissance	3350 W		
Tension	230 V		
Fréquence	50/60 Hz		
Indice IP	25		