



X



GASTROMACHINES SA
CUISINES PROFESSIONNELLES

Bar en froid central

Introduction

Solutions modulaires et personnalisables pour conserver, préparer et servir les aliments et boissons dans votre bar. Unités réfrigérées encastrées avec un compartiment technique, connexion sur froid central et bac réfrigéré pour bouteille en option. La réfrigération se fait par un serpentin à l'arrière, avec des portes ou trois différents types de tiroirs.

Informations générales

- Partie interne et façades en acier inox AISI 304
- Revêtement externe en tôle acier inox AISI 430/galvanisée/ aluminium
- Cellules avec angles chanfreinés pour faciliter le nettoyage
- Rails de coulissolement pour tiroirs simples en acier inox
- Fermeture et tiroirs avec joint magnétique de périmètre
- Isolation en polyuréthane à haute densité de 50 mm d'épaisseur, 40 kg/m³ CFC et HCFC free
- Installation réfrigérante avec système ventilé et évaporation automatique de l'eau de condensation
- Bac réfrigéré avec serpentin externe isolé
- Commandes numériques : interrupteur général, thermostat réglage de la température
- Évaporation automatique de l'eau de condensation (version avec moteur).
- Température ambiante de travail: min. +16 °C max +32 °C
- Pression maximale admissible (PS): 28 bar

En option

- Compresseur droite ou gauche
- Serrure à clé
- Meuble à tiroirs
- Porte droite ou gauche
- Arrêt bouteilles
- Cuve réfrigérée pour bouteilles
- Cadre pour bac
- Trémie à ordures
- Tablette intermédiaire en acier inox
- Battant pour portes sans montant central
- Plans de travail
- Porte vitrée
- Led pour éclairage interne

