

Les ACP 68 sont des armoires de conservation, en froid positif, d'un compartiment une porte, destinées à recevoir des plaques ou grilles de format 600x800 (ou 2x 400x600), pour la conservation des produits pâtisseries finis et demi-finis. Ils conservent parfaitement les nappages.

- ✓ Groupe frigorifique hermétique logé, situé en partie haute
- ✓ Dégivrage automatique
- ✓ Panneaux isolés en mousse de polyuréthane 42kg/m³, haute pression, épaisseur 60mm, revêtement PVC alimentaire (livré entièrement montée, démontée sur demande)
- ✓ Joints de porte en TPE noir aimanté
- ✓ Groupe logé H.T.A. (Haute Température Ambiante +43°C maximum)
- ✓ Détecteur de porte : système d'alarme lorsque la porte est ouverte plus de 8min

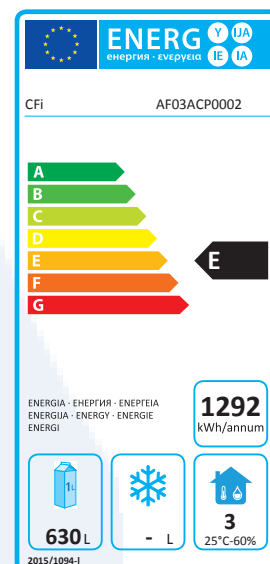


■ CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

ACP 68	
Taille des supports	600x800 ou 2x 400x600
Sens entrée des supports	600
Nombre de supports par niveau	1x(600x800) ou 2x(400x600)
Nombre total de supports	24 ou 48
Nombre de portes	1
Nombre de niveaux	24
Espacement des niveaux	63 mm
Réglables tous les	21 mm
Profondeur niveau	800
Groupe	1 groupe de 1/3 CV
Puissance frigorifique à -15°C	0,6 kW
Fluide	R448A
Tension	220-240V~IPH+N+T
Fréquence	50 Hz
Puissance électrique Raccord.	0,52 kW
Raccordement	4 A

CARACTÉRISTIQUES ÉNERGÉTIQUES

ACP 68	
Classe d'efficacité énergétique	E
Indice d'efficacité énergétique	78,65
Consommation sur 24h	2,95 kW/24h
Consommation annuelle	1292 kW/annu
Volume utile	630
Classe d'ambiance	3
Température de fonctionnement	MI



IMPLANTATION

