

Gastronorm — TG2 M PL TN

Restauration



Données techniques

Volume brut	281 lt
Température de service	0+8 °C
Type de moteur	Avec groupe logé
Gaz réfrigérant	R452A
Puissance frigorifique	377 W (-10°C / +45°C)
Absorption	377 W
Tension/fréquence	230V/1~/50Hz

Données énergétiques (Règ. EU 2015/1094)

Volume net	179 lt
Classe climatique	4 / (30°C 55%)

Données frigorifiques

Unité de réfrigération	Groupe monobloc facilement démontable et tropicalisé
Quantité de gaz	230 gr
Évaporateur	Avec traitement anti-corrosion par cataphorèse
Dégivrage	Automatique par air
Évaporation des condensats	Automatique par serpentin du compresseur traité anti-corrosion

Données de fabrication

Dimensions produits LxPxH	1368x700x850
Dimensions emballage LxPxH	1435x750x980
Poids brut	109 Kg
Plan de travail	Plan de travail robuste et résistant en inox AISI 304 à bords arrondis
Construction	Monocoque en acier inox 304
Matériel extérieur/intérieur	Intérieur et extérieur en acier inox AISI 304; compartiment technique, dos et fond extérieur en acier galvanisé/colaminé
Épaisseur d'isolation	50 mm de polyuréthane avec HFO pour garantir des propriétés isolantes élevées (faible impact environnemental: GWP<5 et zéro ODP)
Angles intérieurs	Arrondis pour faciliter le nettoyage
Porte	2 Portes à fermeture automatique avec butée à 120°, réversibles au besoin par l'utilisateur.
Joint de porte	Magnétique et amovible, conçu pour améliorer l'isolation et réduire la consommation énergétique
Pieds	En acier inox AISI 304 réglables en hauteur (135mm-230mm)

Fonctions

Panneau de contrôle	Afficheur compact, simple et intuitif. Panneau de contrôle incliné
---------------------	--

Accessoires

N. accessoires inclus	2 - Grille plastifiée GN 1/1 530x325 mm 2 - Paire de glissières pour grille 530x325 mm
-----------------------	---

Variantes

Variantes	Alimentation avec fréquence 60Hz
-----------	----------------------------------