

Gastronorm —
TG2 SP BT
Restauration



Données techniques

Volume brut	258 lt
Température de service	-15-22 °C
Type de moteur	Avec groupe logé
Gaz réfrigérant	R452A
Puissance frigorifique	664 W (-25°C / +45°C)
Absorption	895 W
Tension/fréquence	230V/1~/50Hz

Données énergétiques (Règ. EU 2015/1094)

Volume net	184 lt
Classe climatique	5 / (40°C - 40%)
Typologie	Cet appareil est destiné à être utilisé à des températures ambiantes allant jusqu'à + 40 °C

Données frigorifiques

Unité de réfrigération	Groupe de condensation tropicalisé pour garantir fiabilité et performances à 43°C
Quantité de gaz	400 gr
Évaporateur	Conçu pour assurer un rendement optimal
Dégivrage	Automatique par résistance électrique
Évaporation des condensats	Automatique par résistance électrique

Données de fabrication

Dimensions produits LxPxH	1368x700x810
Dimensions emballage LxPxH	1435x750x940
Poids brut	110 Kg
Plan de travail	Sans plan de travail
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
-----------	----------------------------------