

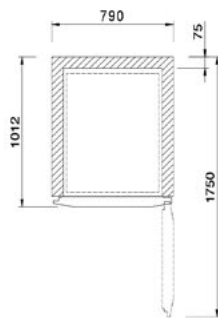
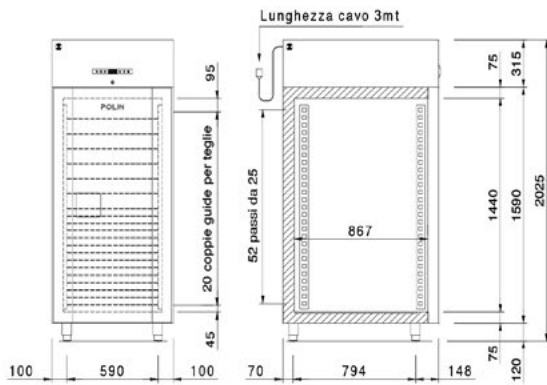
# ARMADI CONSERVAZIONE PASTRY AVANT



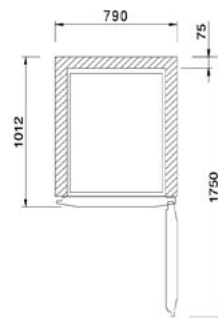
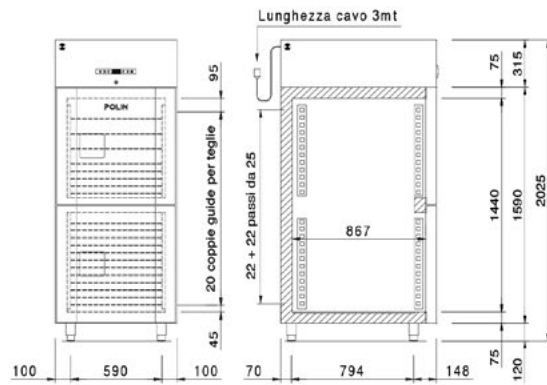
## CARATTERISTICHE

- Struttura in acciaio inox con finitura esterna satinata scotch-brite oppure in PPS con interni in alluminio
- Isolamento 75mm con schiuma poliuretana ad alta densità (43kg/m<sup>3</sup>)
- Piedini in INOX regolabili (h120-150)
- Celle con angoli interni arrotondati per facile pulizia
- Cremagliere e guide in INOX
- Sbrinamento ed evaporazione acqua condensa automatici
- Valvola compensatrice di serie a bassa temperatura
- Unità refrigerante monoblocco brevettata
- Unità refrigerante tropicalizzata (prestazioni elevate anche in ambienti fino a 43°C)
- Scheda elettronica INTELLI con display LCD che permette monitoraggio parametri secondo normativa HACCP
- Guide amovibili e riposizionabili
- Possibilità di regolazione del grado igrometrico (versioni TN)

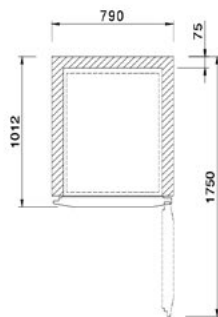
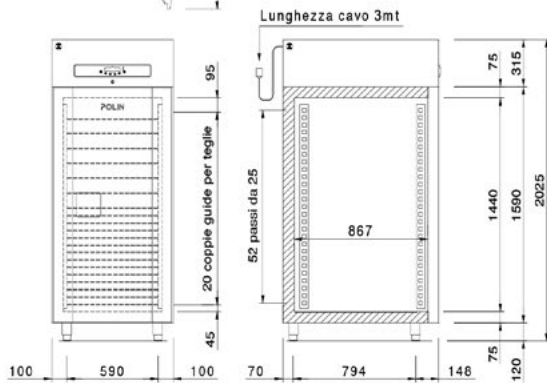
	AVANT 6080 TN	AVANT 6080 BT	AVANT 6080 BT	AVANT 6080 PRALINERIA	AVANT 6040 TN	AVANT 6040 BT
Classe Energetica	C	D		C		
N° Porte	1		2	1		
Larghezza (mm)	790					
Profondità (mm)	1012					
Altezza (mm)	2025					
Range di temperatura	-2° C / +8° C	-20° C / -10° C	-20° C / -10° C	+4° C / +18° C	-2° C / +8° C	-20° C / -10° C
Controllo umidità	SI	NO	NO	SI	SI	NO
Alimentazione	230/1/50+N					
Sbrinamento	GAS CALDO					
Dotazione coppie guide per teglia	20					
Peso (Kg)	152					
dbA	53	61		53		
Potenza Assorbita (kW)	0,4	0,70		0,4		
Assorbimento A	2,4	4,9		2,4		
Potenza Frigorifera (kW)	0,55	0,72		0,55		



PASTRY AVANT 60/80  
TN -2°C +8°C  
BT -20°C -10°C



PASTRY AVANT 60/80 2P  
BT -20°C -10°C



PRALINERIA +4°C +18°C



PASTRY AVANT 60/40  
TN -2°C +8°C  
BT -20°C -10°C

