



> AT 03 2/3



> AT 03 ISO

PLATS
CUISINÉS

PÂTISSERIE

- > Fort potentiel de réfrigération comparé au nombre de niveaux
- > Sonde à cœur de série

DESCRIPTIF

- Intérieur et extérieur en acier inox AISI304 (sauf fond extérieur en acier galvanisé)
- Isolation 60 mm
- Evaporateur anti-corrosion traité cataphorèse
- Sonde à cœur
- Porte non réversible ferrée à gauche (ferrage à droite sur demande d'usine)
- Joint de porte magnétique clipsé aisément démontable
- Compartiment de l'évaporateur aisément accessible
- Crémaillères inox démontables sans outils pas 70 mm
- Pieds réglables en inox hauteur 60 à 85 mm
- Aménagement interne composé de glissières double étage inox pour bacs gastronorm GN1/1 530 x 325 mm ou plaques/bacs euronorm 600 x 400 mm (en option)

TECHNIQUE

- Capacités de refroidissement et de congélation sur tableaux
- Passe en mode conservation à l'issue du cycle
- Groupe logé dimensionné pour ambiance +43 °C
- Régulation électronique avec affichage digital

(AT ISO)



> AT 10 ISO



> AT 05 ISO

AT ISO	Dimensions L x p x h mm	Kg + 70°C à +3°C en 90 mn	Kg + 70°C à -18°C en 270 mn	Puissance abs en W	Nombre niveaux
AT 03 2/3	658 x 630 x 420	9	7	520	3 GN2/3
AT 03 ISO	750 x 740 x 750	14	11	1150	3 GN1/1
AT 05 ISO	750 x 740 x 880	20	15	1420	5 GN1/1
AT 10 ISO PLUS	750 x 740 x 1290	35	25	1600	10 GN1/1
AT 15 ISO	750 x 740 x 1850	45	35	1820	15 GN1/1