

Armoire Pâtissière

METRO
PROFESSIONAL

METRO

PROFESSIONAL



Atouts Pro

✓ Faible consommation d'énergie :

Économie d'environ 40% dans la facture d'électricité.

✓ Maîtrise de la température de de l'hygrométrie :

Système conçu pour répondre aux besoins des pâtisseries artisanales et des boulangeries de taille moyenne.



Type

1 Porte

T° d'exercice

0°C à +8°C

Dimensions (cm)

H.204 x L.72 x P.85

Évaporateur

Ventilé / Statique

Volume brut

500 L

MCCF

251866

MGB

846437

D



Stockage maximisé :

Les glissières peuvent ranger jusqu'à 20 plaques 60x40 cm avec un écart de 50 mm.



Froid ventilé ou statique :

Thermostat électronique paramétrisable avec touche qui permet à l'utilisateur de commuter entre le régime statique et ventilé selon ses besoins ou préférences.



Stabilité thermique exceptionnelle :

Isolation en polyuréthane écologique, épaisseur 80 mm, la plus importante du marché.

Armoire pâtissière réfrigérée conçue pour la conservation des pâtes à pain et des viennoiseries.



Thermostat électronique programmable



Compresseur à haut rendement



Ventilateur à haute efficacité énergétique



Portes réversibles avec fermeture automatique et arrêt à 100°



Roulettes pivotantes avec frein



Cuve en inox au fond embouti et aux angles arrondis



Panneau cache-groupe relevable avec éclairage



Portes à double épaisseur avec joints magnétiques étanches

Information technique

Type	1 Porte
Alimentation	220-240 V / 50 Hz
Puissance absorbée	246 W
Puissance frigorifique (Te -10°C Tc +43°C)	477 W
Charge de fluide frigorigène	0,090 kg
Fluide réfrigérant / PRP	R290 / 3

Information énergétique

Classe d'efficacité énergétique	D
Consommation d'énergie sur 24 heures (E24h)	1,87 kWh
Consommation annuelle d'électricité (AEC)	683 kWh
Volume utile (Vn)	316 L
Classe d'ambiance	5