

# Enodis

Froid - armoires

EPGMB7

Armoire

2 demi-portes



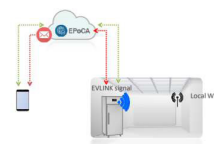
Fond intérieur en acier inoxydable avec coins arrondis estampés pour faciliter les procédures de nettoyage.



Joint magnétique amovible sans outils



Contrôleur numérique



Assistance Epoca Cloud



Façade articulée

## Caractéristiques techniques

### **GOLD**

Conçue pour une qualité durable qui améliorera l'efficacité et la production. Construite avec un intérieur et un extérieur en acier inoxydable.

### **GAZ RÉFRIGÉRANT**

R290 propane

### **PIEDS**

Pieds réglables en acier inoxydable

### **CORDON D'ALIMENTATION**

Cordon et prise fournis

### **ETAGERES**

3 étagères en fil métallique avec revêtement époxy standard, installées par section de porte

### **CONTRÔLEUR DE TEMPERATURE**

Contrôleur électronique numérique

### **ISOLATION**

Cyclopentane haute densité moussé sur place, respectueux de l'environnement

Conforme au protocole de Kyoto :

ODP : 0 (potentiel d'appauvrissement de l'ozone)

GWP : 5 (potentiel de réchauffement global)

Le polyuréthane maintient les coûts énergétiques bas.

### **CONNECTIVITE WI-FI**

Connectivité WIFI pour l'intégration avec la plateforme EPOCA pour une assistance à distance

### **PANNEAU FRONTAL**

Panneau frontal embouti et articulé pour faciliter l'entretien

### **SERRURE A CLE**

Serrure à clé standard

### **LUMIERE**

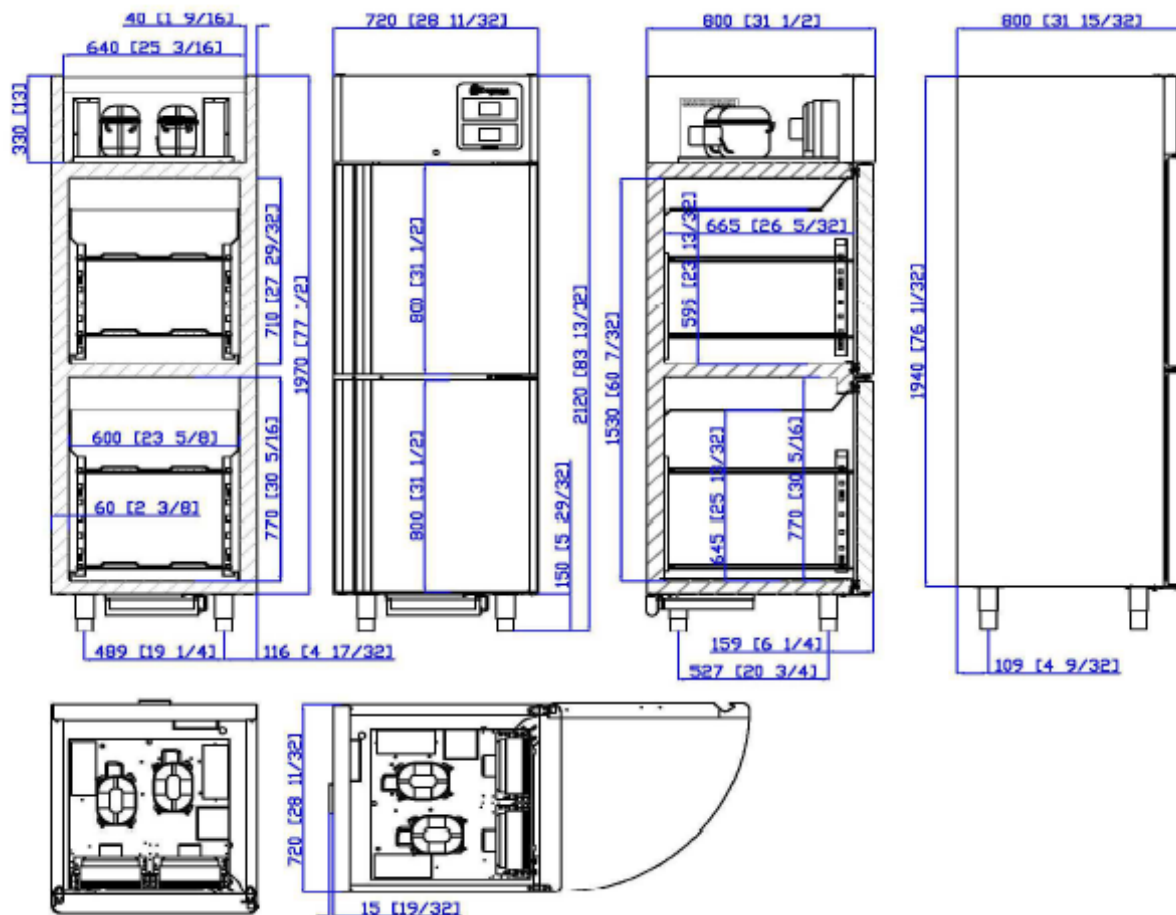
Eclairage LED interne standard

# Enodis

Froid - armoires

EPGMB7

## Vues



Les options suivantes sont disponibles pour ce modèle. Le nom du modèle sera modifié en ajoutant des extensions indiquant les options installées :

Roulettes pivotantes (verrouillables) : Extension de nom «CS» (ex. EPGMB7CS) \*

Pieds à bride en acier inoxydable : Extension de nom «PF» (ex. EPGMB7PF)

Porte charnière gauche (la porte droite est standard) : Extension de nom «LH» (ex. EPGMB7LH)

\*REMARQUE : La hauteur de la roulette est de 155 mm.

## Données techniques

Capacité en litres	2 x 350
Température ambiante	40°C
Dimensions / dimensions emballage (en cm) LxPxH	72 x 80 x 212 / 76 x 84 x 228
Tension	230 / 50 / 1
Ampères	2,5 / 2,5
Poids	165 kg
Températures	-2°C à 8°C / -10°C à -25°C
Puissance de refroidissement	340 W / 400 W
Puissance absorbée	300 W / 425 W
Prise	Schuko 16A
Etagères	4

## Autres caractéristiques

### CONSTRUCTION

Entièrement fabriqué en acier inoxydable AISI 304/441, unique sur le marché. Le meilleur acier inoxydable disponible ; dernière génération, résistance à la traction plus élevée pour moins de bosses et de rayures. Taux d'isolation plus élevés grâce à une mousse de cyclopentane haute technologie, respectueuse de l'environnement et sans CFC, qui conserve les propriétés d'isolation plus longtemps que les autres mousses. Économie de 5 % de la consommation d'énergie garantie par rapport aux autres mousses sans CFC. Intérieur - Acier inoxydable attrayant Aisi304/441, avec «coins arrondis».

### SYSTÈME DE RÉFRIGÉRATION

Système à tube capillaire auto-contenu et conçu en usine, utilisant le réfrigérant R290 (Propane) respectueux de l'environnement (sans HCFC).

Évaporateur et condenseur équilibrés pour une faible consommation d'énergie - offrant la plage de température la plus large de sa catégorie : Plage de température, obtenant le meilleur en matière de conservation des aliments :

Réfrigérateurs réglables de (-2°C à 8°C / -10°C à -25°C).

Moteur(s) de ventilateur d'évaporateur en fonte scellée et auto-lubrifiant et pales de ventilateur plus grandes avec un design de flux d'air à faible vitesse et à haut volume plus efficace.

Assurant une récupération de température plus rapide et des temps de fonctionnement plus courts dans les environnements de service alimentaire les plus occupés.

### PORTES

Extérieur et intérieur en acier inoxydable.

La porte s'étend sur toute la largeur de la coque du cabinet.

Poignée de porte garantie.

Porte auto-fermante à joint magnétique.

Charnières de porte garanties et système de fermeture de type torsion.

Portes magnétiques articulées auto-fermantes. Joint en une seule pièce, amovible sans outils pour faciliter le nettoyage.

### BAC

10 bacs GN1/1

### CARACTÉRISTIQUES DU MODÈLE

1 affichage numérique réglable avec alarmes.

L'évaporateur est enduit d'époxy pour éliminer le risque de corrosion.

«Coins arrondis» conformes pour les produits alimentaires.

### ÉLECTRIQUE

Unité entièrement pré-câblée en usine et prête pour la connexion finale à une prise dédiée.

Cordon et prise inclus.

Tensions :

230V/50Hz/1 phase