

Enodis

Froid - soubassements

EPTGM1

Desserte

1 porte (système de réfrigération monobloc), propane R290



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



Système de réfrigération compact monobloc



Joint magnétique amovible sans outils



Contrôleur numérique



Assistance Epoca Cloud



Etagère

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

Ecologique R290 (propane)

PIEDS

Pieds réglables en acier inoxydable

CORDON D'ALIMENTATION

Cordon et prise fournis

ETAGERES

1 étagère en fil métallique avec revêtement époxy standard, installée par section de porte pleine.

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 : 0 (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

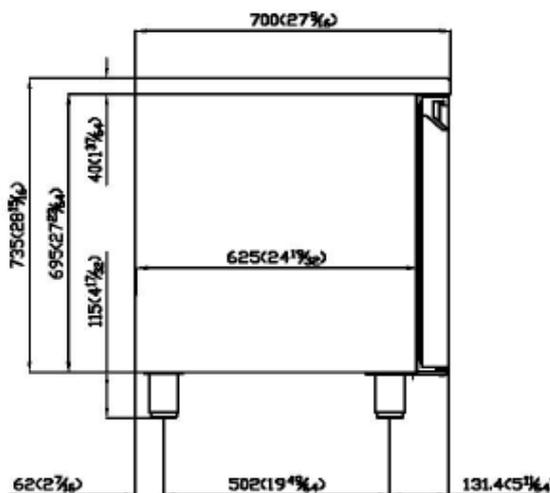
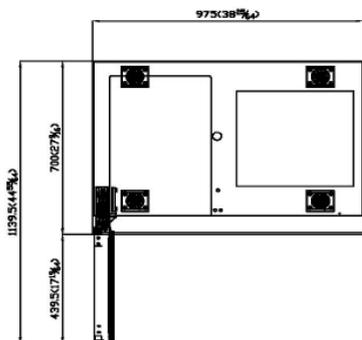
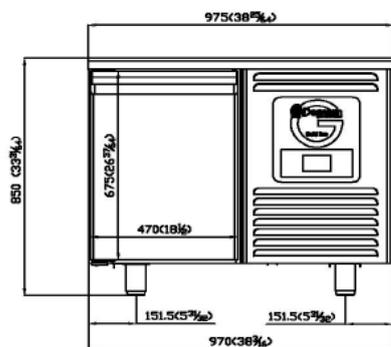
Panneau frontal embouti et articulé pour faciliter l'entretien

Enodis

Froid - soubassements

EPTGM1

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. EPTGM1CS) *
- Pieds à bride en acier inoxydable : Extension de nom "PF" (ex. EPTGM-1PF)
- Jeu de tiroirs 1/2 : Extension de nom "K" (ex. EPTGM1-K)
- Jeu de tiroirs 1/3 : Extension de nom "J" (ex. EPTGM1-J)
- Crédence : Extension de nom "A" (ex. EPTGM1A)

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

Données techniques

Capacité en litres	115
Température ambiante	40°C
Dimensions / dimensions emballage (en cm) LxPxH	97 x 70 x 85 / 101 x 74 x 100
Tension	230 / 50 / 1
Ampères	2
Poids	115 kg
Températures	-2°C à 8°C
Puissance de refroidissement	320 W
Puissance absorbée	300 W
Prise	Schuko 16A
Etagères	2

Autres caractéristiques

CONSTRUCTION DU CABINET

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).

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.

Poignée de porte garantie.

Joint magnétique en une seule pièce, amovible sans outils pour faciliter le nettoyage.

ÉTAGÈRES

N° 1 fil métallique enduit de PVC robuste inclus par porte.

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