

Enodis

Froid - armoires

IPGM14C

Armoire

2 portes



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



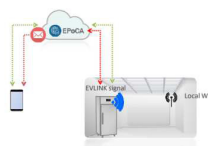
Guides embossés



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

6 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



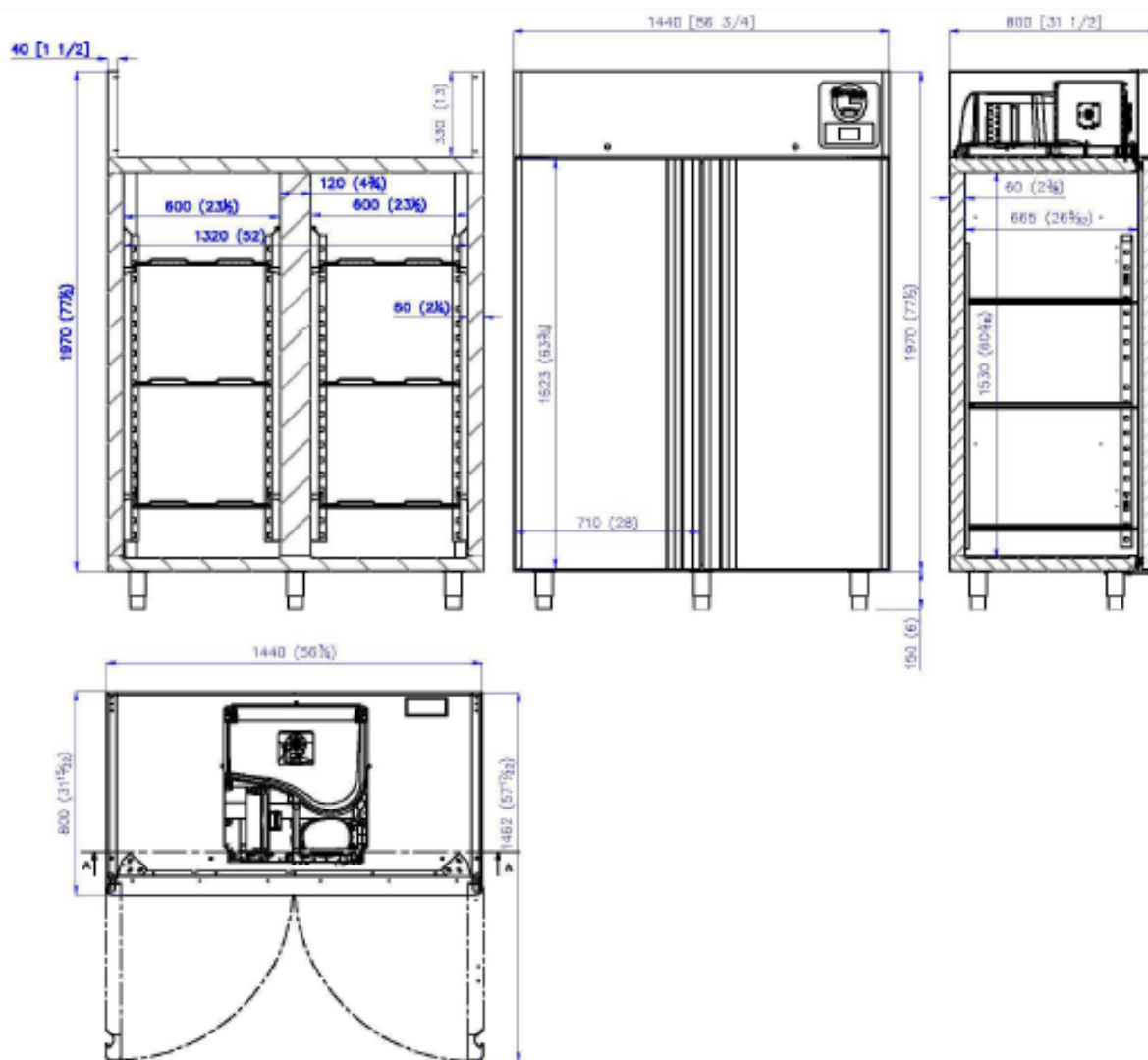
Système démontable

Enodis

Froid - armoires

IPGM14C

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. IPGM14CCS) *

Pieds à bride en acier inoxydable : Extension de nom «PF» (ex. IPGM14CPF)

Porte charnière gauche (la porte droite est standard) : Extension de nom «LH» (ex. IPGM14CLH)

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

Données techniques

Capacité en litres	1400
Température ambiante	40°C
Dimensions / dimensions emballage (en cm) LxPxH	144 x 80 x 212 / 160 x 95 x 69
Tension	230 / 50 / 1
Ampères	2,1
Poids	255 kg
Températures	-2°C à 8°C
Puissance de refroidissement	540 W
Puissance absorbée	400 W
Prise	Schuko 16A
Etagères	6

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).

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