

ARMADI REFRIGERATI – REFRIGERATED UPRIGHT CABINETS

A70TNFH - A70TNPY - A70BTPY – A70TNGPY – A70BTGPY – A70BTGIM



Armadio refrigerato realizzato in acciaio inox AISI serie 2 (pesce AISI 304).

Unità refrigerante tropicalizzata classe 5 (+40°C – 40% RH) secondo normativa EN ISO 239532:2006 con monoblocco estraibile, sbrinatorio automatico con raccolta dell'acqua di condensa nell'apposita vaschetta. Monoscocca con coibentazione in poliuretano iniettato ad alta pressione senza CFC o HCFC spessore 60mm. Angoli interni arrotondati per favorire una pulizia ottimale.

Porta a chiusura automatica con posizione di folle a 100° di apertura, reversibile verso destra o sinistra con cerniera per apertura porta apertura a SX in dotazione standard. Guarnizione magnetica asportabile per una facile pulizia. Ruote e serratura a chiave di serie.

Allestimento pesce

- Canalizzazione interna assolata di distribuzione aria posteriore.
- N°6 vaschette in polipropilene GN1/1 con falso fondo.
- Scarico inferiore con vaschetta di raccolta acqua.

Allestimento pasticceria

- Canalizzazione interna assolata di distribuzione aria posteriore.
- Montanti speciali pasticceria per guide passo 40mm.
- N°5 coppie di guide a "L".
- Ventilazione modulata per conservazione dell'umidità interna.

Allestimento gelateria

- Canalizzazione interna assolata di distribuzione aria posteriore.
- N°8 griglie con relative coppie di guide.
- In totale l'armadio può ospitare 36 vaschette 360x165x120mm.

Refrigerated cabinet made of stainless steel AISI serie 2 (fish version AISI 304).

Tropicalized refrigerating unit class 5 (+40° - 40% RH) according to EN ISO 239532:2006 regulation with removable refrigerating monoblock, automatic defrosting with tank for condense water collection.

Monoblock structure with 60 mm thick insulation in polyurethane with high pressure injecton without CFC or HCFC. Internal rounded corners for optimal cleaning. Self closing door with neutral position at 100° opening, reversible left or right with left opening door hinge as standard. Removable magnetic gasket for easy cleaning. Castors and door lock as standard.

Fish version

- Inside rear canne with air distribution slots.
- N°6 polypropylene fish trays GN1/1 with false bottom.
- Bottom drain hole with water collection pan.

Pastry version

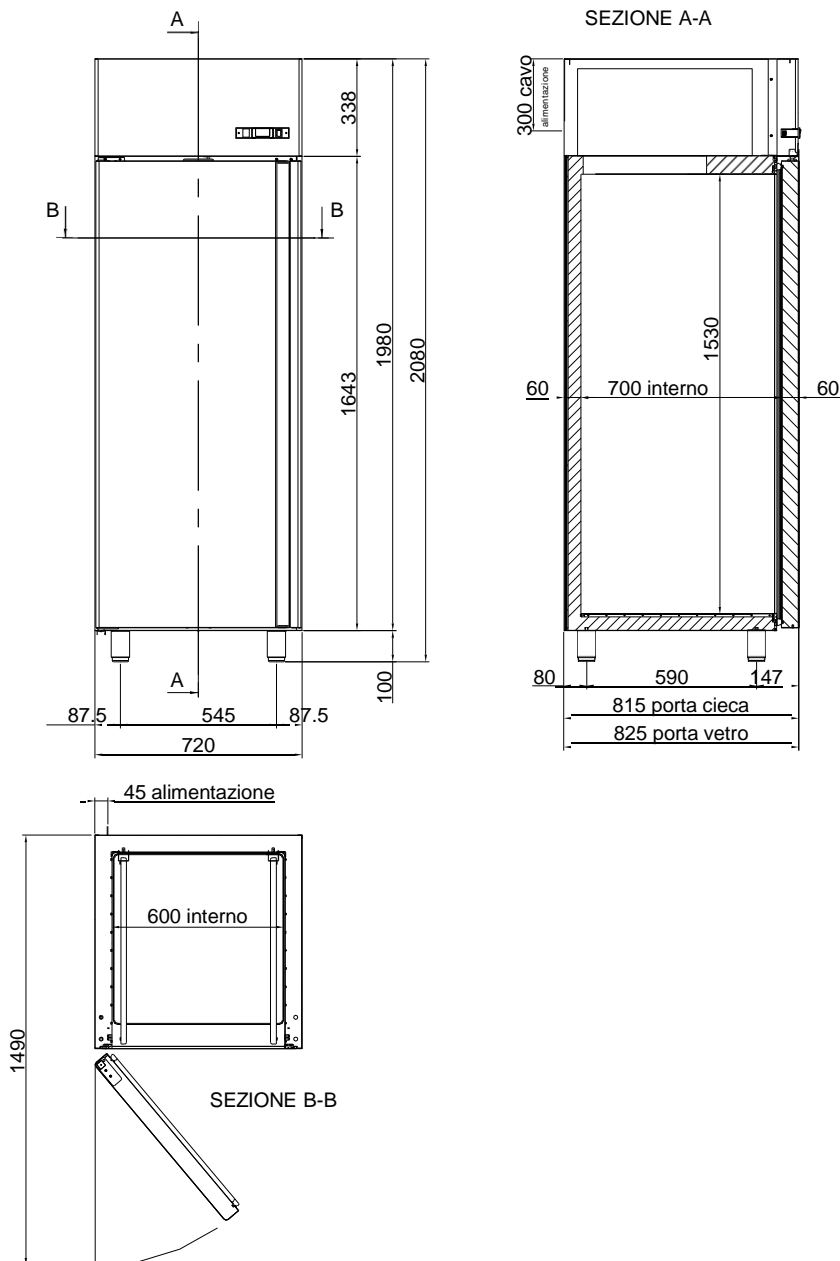
- Inside rear canne with air distribution slots.
- Special uprights for pastry
- N°5 couple of "L" runners.
- Modulated ventilation for preservation of internal humidity.

Ice cream version

- Inside rear canne with air distribution slots.
- N°8 grids with "C" runners.
- Total n°36 containers 360x165x120mm.

Dati tecnici- Technical data

mod	temp	Class refriger unit	Capacity	gas	Power consump	Power supply	Cooling capacity	Insertion capacity	Step runners	Net weight	Gros weight	dim	Pack dim
A70TNFH	-2/+10°C	5 (+40°C-40%RH)	700 lt	R134a	410 W	230V-1 50Hz	370 W	17 griglie GN 2/1	70 mm	129 Kg	143Kg	L=720 P=815 H=2080	L=750 P=860 H=2240
A70TNPY	-2/+10°C	5 (+40°C-40%RH)	700 lt	R134a	410 W	230V-1 50Hz	370 W	30 teglie GN 2/1	40 mm	116 kg	130 kg	L=720 P=815 H=2080	L=750 P=860 H=2240
A70BTPY	-18/-22°C	5 (+40°C-40%RH)	700 lt	R404a	580 W	230V-1 50Hz	600 W	30 teglie GN 2/1	40 mm	121 Kg	135Kg	L=720 P=815 H=2080	L=750 P=860 H=2240
A70TNGPY	-2/+10°C	5 (+40°C-40%RH)	700 lt	R134a	410 W	230V-1 50Hz	370 W	30 teglie GN 2/1	40 mm	133 kg	147 kg	L=720 P=825 H=2080	L=750 P=860 H=2240
A70BTGPY	-18/-22°C	5 (+40°C-40%RH)	700 lt	R134a	580 W	230V-1 50Hz	600 W	30 teglie GN 2/1	40 mm	138 Kg	152Kg	L=720 P=825 H=2080	L=750 P=860 H=2240
A70BTGIM	-18/-22°C	5 (+40°C-40%RH)	700 lt	R404a	580 W	230V-1 50Hz	600 W	36 vaschette 36x16.5x12	140 mm	155 kg	169 kg	L=720 P=825 H=2080	L=750 P=860 H=2240



Le informazioni e le immagini riportate sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. Eurotec si riserva di apportare modifiche in qualsiasi momento senza preavviso.

All the information in this document is not binding. Eurotec reserves the right to make changes without notice