Baker GA 550 C DR

Armoire positive/négative/fermentation contrôlée



GAMME DE PRODUITS: BAKER 550
NUMÉRO D'ARTICLE: 146552010
PAYS D'ORIGINE: TURQUIE

Hoshizaki BAKER GA 550 C DR est une armoire de fermentation avec des réglages de programmes individuels qui peut également fonctionner comme armoire de stockage positive / négative et une armoire de décongélation contrôlée. Elle est conçue pour des glissières de 400 x 600 mm, a un volume brut de 480 litres et une hauteur d'armoire de 2075 mm.

- Armoire multifonctions
- Fonctionne comme armoire de stockage positive / négative, armoire de décongélation contrôlée ou armoire de fermentation
- Système de circulation d'air
- Arrêt automatique du ventilateur
- Dégivrage automatique avec réévaporation des condensats
- Construction robuste du boîtier et du compartiment du compresseur
- Système de refroidissement de classe climatique 5 supportant une température ambiante de +40°C
- Extérieur et intérieur en acier inoxydable AISI 304
- Porte réversible à fermeture automatique et avec serrure à clef
- Joints de porte magnétiques amovibles avec triple surface d'isolation
- Éclairage LED
- 25 jeux de glissières adaptées (400 x 600 mm)
- Fond intérieur en forme de cuvette avec coins arrondis pour récupérer les fluides
- Pédale d'ouverture de porte débrayable
- Protection contre l'eau IP21

ACCESSOIRES INCLUS

25 jeux de glissières pour plaques de boulangerie Euronorme

ACCESSOIRES OPTIONNELS

Jeu de 4 pieds 130-180mm
Jeu de roulettes Ø100 mm
Grille rilsanisée grise anti-basculement
Grille inox anti-basculement
Jeu de 4 grilles inox anti-basculement
Jeu de glissières
Clé principale

PÉRIODE DE GARANTIE
6 ans pièces et main d'oeuvre

EXTÉRIEUR
Inox AISI 304

INTÉRIEUR
Inox AISI 304

Type de réfrigérant: R290 / GWP: 3 GWP / Réfrigérant: 0,13 kg / Equivalent en CO2: 0,39 kg

CERTIFICATIONS

Hoshizaki France
Parc des Reflets
165 Avenue du Bois de la Pie
95700 ROISSY-EN-FRANCE
France

T. +33 (0)1 48 63 93 80
info@hoshizaki.fr
www.hoshizaki.fr

Baker GA 550 C DR

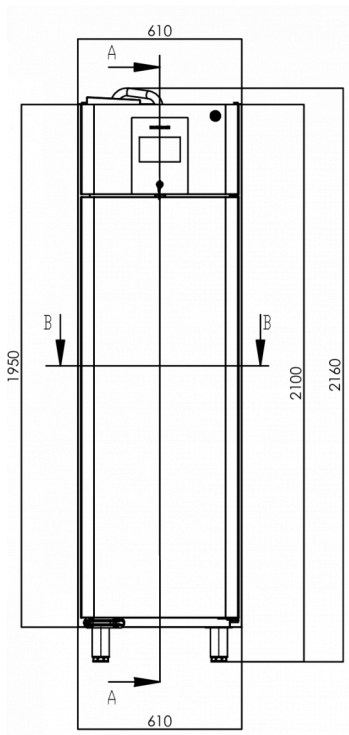
SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

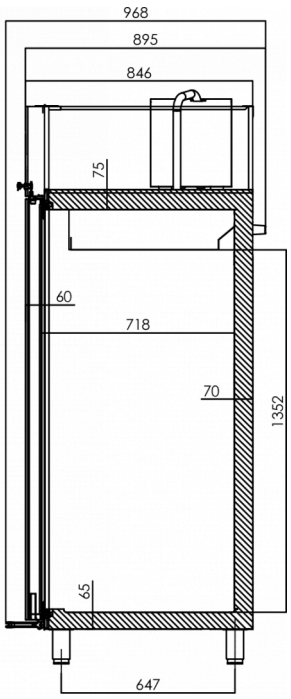
Taille de bac pâtisserie (mm)	Insertion de bac de boulangerie	Plage de température	Volume, brut	Alimentation électrique	Puissance connectée	Classe climatique	Capacité de réf. à (à -30°C)
400 x 600	Insertion longitudinale	-25/+40°C	480 l	230V, 50Hz	1 400 W	5	491 W

SPÉCIFICATIONS TRANSPORT

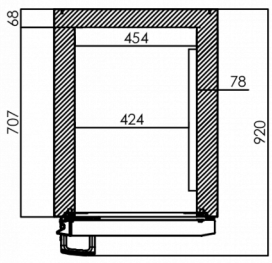
Largeur (emballée)	Profondeur (emballée)	Hauteur (emballée)	Volume (emballé)	Poids brut	Largeur	Profondeur	Hauteur	Poids net
700 mm	980 mm	2 270 mm	1,56 m3	140 kg	610 mm	895 mm	2 075 mm	124 kg

Avertissement: Tous les efforts ont été faits pour s'assurer que les informations contenues dans cette fiche technique sont exactes au moment de la publication. Hoshizaki Europe BV décline toute responsabilité en cas d'erreurs typographiques, d'omissions ou d'interprétation erronée des informations contenues dans cette publication et se réserve le droit de la modifier sans préavis.





SECTION A-A



SECTION B-B

Hoshizaki Belgium info@hoshizaki.nl
Hoshizaki Danmark info@hoshizaki.dk
Hoshizaki Deutschland vertrieb@hoshizaki.de
Hoshizaki France info@hoshizaki.fr
Hoshizaki Iberia info@hoshizaki.es
Hoshizaki Italia commerciale@hoshizaki.it
Hoshizaki Middle East sales.ex@hoshizaki-europe.com

Hoshizaki Netherlands info@hoshizaki.nl
Hoshizaki Norge salg@hoshizaki.no
Hoshizaki Sverige order@hoshizaki.se
Hoshizaki UK uksales@hoshizaki.uk
Pays exportateurs sales.ex@hoshizaki-europe.com
Autres pays sales.ex@hoshizaki-europe.com

www.hoshizaki.fr