

ADVANCE SBU20GTE

Refroidissement / surgélation







1/1 GN 600 x 400 EN

ACCESSOIRES INCLUS

Pas disponibles

ACCESSOIRES OPTIONNELS

Pas disponibles

NUMÉRO D'ARTICLE: 975780520 PAYS D'ORIGINE: ITALY

L'ADVANCE SBU20GTE est une cellule de refroidissement/surgélation rapide conforme HACCP, conçue pour des bacs 1/1 GN et/ou des plateaux EN 600 x 400 mm (maximum 5). Sa capacité de refroidissement/surgélation est de 20/12 kg. Elle est équipée d'un panneau de commande avec affichage segmenté pour une navigation simple et rapide. Vous pouvez utiliser les programmes prédéfinis ou enregistrer vos propres cycles personnalisés. Les pieds sont réglables de 75 à 108 mm.

- Panneau de contrôle numérique avec affichage à segments pour une navigation simple et rapide
- Sonde à point unique pour un contrôle précis de la température du noyau
- Port USB permettant le téléchargement des relevés de température
- Alarmes HACCP. En cas de coupure de courant ou de dépassement des seuils de température, une alarme visuelle et sonore se déclenche
- Système de refroidissement de classe climatique 5 résistant à des températures ambiantes jusqu'à +40°C
- Entretien facile avec accès au condenseur sans besoin d'outils
- Grille filaire amovible pour 1/1 GN et/ou EN 600 x 400 mm
- Nombre maximum de bacs : 5
- La section du ventilateur interne peut être ouverte pour un nettoyage autour et derrière l'unité
- Bac de dégivrage situé sous l'armoire
- Porte ferrée à droite
- Porte réversible
- Joint magnétique de porte amovible

PÉRIODE DE GARANTIE

3 ans pièces et main d'oeuvre

EXTÉRIEUR
Inox AISI 304

INTÉRIEUR
Inox AISI 304

Type de réfrigérant: R290 / Réfrigérant: 0,08 kg / Equivalent en CO2: 0,24 kg

CERTIFICATIONS



Consommation d'énergie - Refroidissement (kWh/kg)	Consommation d'énergie - Congélation (kWh/kg)
0,08 kWh/kg	0,26 kWh/kg



ADVANCE SBU20GTE

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

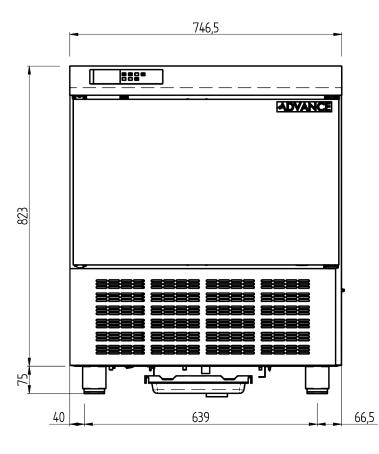
Taille de bac GN	Nombre maximum de plaques	Plage de température	Alimentation électrique	Classe climatique	Niveau sonore	Capacité de réf. à - à -25°C	Capacité de refroidissement rapide (de +70°C à +3° en 90 min.)	Capacité de surgélation (de +70°C à -18° en 4 heures)
1/1 GN / 400 x 600 mm EN	5	-40/+10°C	230V, 50Hz	5	60 dB	880 W	20 kg	12 kg

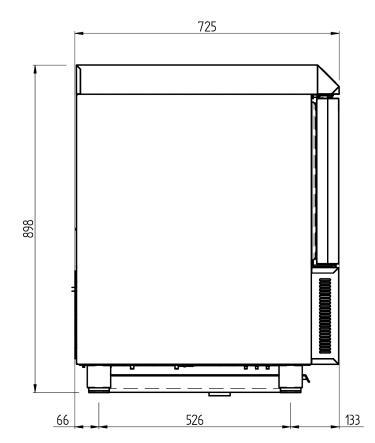
Distance entre les glissières, GN/EN	Dimensions intérieures: (L x P x H)	Profondeur maximale des bacs gastro, GN/EN	Hauteur de la base à la première glissière	Hauteur du plafond à la glissière supérieure	
530/600	620 mm x 590 mm x 375 mm	325/400	38 mm	48 mm	

SPÉCIFICATIONS TRANSPORT

Largeur (emballée)	Profondeur (emballée)	Hauteur (emballée)	Volume (emballé)	Poids brut	Largeur	Profondeur	Hauteur incluant les pieds (minimum)	Hauteur y compris les pieds (maximum)	Poids net
810 mm	<i>77</i> 0 mm	1 060 mm	0,661 m3	114 kg	746,5 mm	725 mm	898 mm	931 mm	101 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.







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

Hoshizaki Netherlands Hoshizaki Norge Hoshizaki Sverige Hoshizaki UK Pays exportateurs Autres pays info@hoshizoki.nl
salg@hoshizoki.no
orderSE@hoshizaki.dk
uksales@hoshizaki.uk
sales.ex@hoshizaki.europe.com
sales.ex@hoshizaki.europe.com

www.hoshizaki.fr