Armario GN 2/1 gama 750, refrigeración y congelados
750 range GN 2/1 cabinet, chiller and freezer

AGR-751-PF
ACG-751-PF

AGR-752-PF
ACG-752-PF

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves* GN 2/1	niveles embutidos *stamped levels* 751	752	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE *EEC* 2015/1094 EN16825	clase *climate* 2015/1094 EN16825
AGR-750-PF	-2°C +8°C	680	2130	860	3	24	22	645	230V-50Hz	R290	502	193	B	5 40°C 40%
ACG-750-PF	-20°C -15°C	680	2130	860	3	24	22	645	230V-50Hz	R290	606	503	D	4 30°C 55%

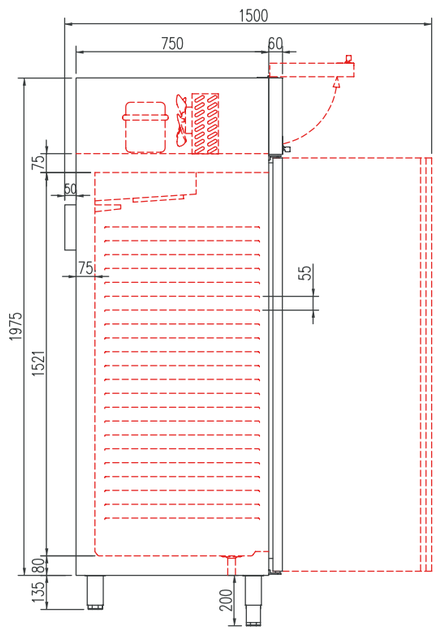
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

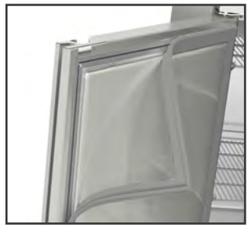
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Costados en acero inox AISI-304-con 22 embuticiones para apoyo de parrillas y cubetas GN 1/1 o GN 2/1
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Cerradura con llave, de serie
- Luz interior LED
- Estantes parrilla reforzados GN 2/1, de acero plastificado
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 200 mm
- Cuadro de mandos elevable
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche del evaporador
- Poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero GWP y cero ODP.
- 75 mm aislamiento perimetral
- Control digital de última generación , monitorización en tiempo real, anticipación a incidencias, reducción de averías y simplificación del mantenimiento y uso por APP en smartphone o Tablet
- Temperatura de trabajo: **AGR** 40°C **ACG** 32°C

- *AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *AISI-304 stainless steel inner sides, 22 press-formed supports for GN 2/1 - GN 1/1 containers or shelves*
- *Inner side of doors by stamped steel*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *Key lock as standard*
- *LED lighting*
- *Reinforced GN 2/1 shelves made of plasticized steel*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 200 mm*
- *Hinged front control panel*
- *Fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating*
- *Evaporator fan stops when door is opened*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane, zero GWP and zero ODP*
- *75 mm perimetral insulation*
- *Next-generation digital control, real-time monitoring, issue anticipation, reduced breakdowns, simplified maintenance, and APP-based operation via smartphone or tablet.*
- *Operating ambient temperature* ***AGR*** *40° C* **ACG** *32°C*

OPCIONES	*OPTIONS*
parrilla adicional GN-2/1	*additional shelf GN-2/1*
barras carniceras 750	*750 meat bars*
set 4 ruedas	*set 4 wheels*
respaldo inox	*SS rear side*
tropicalizado 43°C	*tropicalized 43 ° C*
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*
pedal apertura puerta	*door opening pedal*
APPCC	*HACCP*



AGR-752-PF



Hosteleria10.com

AGR-1002-PF
ACG-1002-PF

AGR-1003-PF
ACG-1003-PF

AGR-1004-PF
ACG-1004-PF

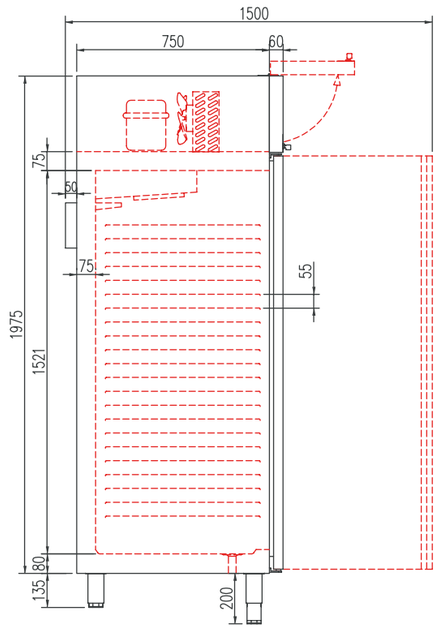
mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves* GN 2/1	niveles embutidos *stamped levels* 1002	1003	1004	guías *slides*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE *EEC* 2015/1094 EN16825	clase *climate* 2015/1094 EN16825
AGR-1000-PF	-2°C +8°C	1370	2130	860	6	48	46	44	6	1404	230V-50Hz	R290	845	323	D	5 40°C 40%
ACG-1000-PF	-20°C -15°C	1370	2130	860	6	48	46	44	6	1404	230V-50Hz	R290	907	870	E	4 30°C 55%

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Costados en acero inox AISI-304-con 22 embuticiones + guías para apoyo de parrillas y cubetas GN 1/1 o GN 2/1
- Puertas con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Cerradura con llave, de serie
- Luz interior LED
- Estantes parrilla reforzados GN 2/1, de acero plastificado
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 200 mm
- Cuadro de mandos elevable
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche del evaporador
- Poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero GWP y cero ODP.
- 75 mm aislamiento perimetral
- Control digital de última generación , monitorización en tiempo real, anticipación a incidencias, reducción de averías y simplificación del mantenimiento y uso por APP en smartphone o Tablet
- Temperatura de trabajo: **AGR** 40°C **ACG** 32°C

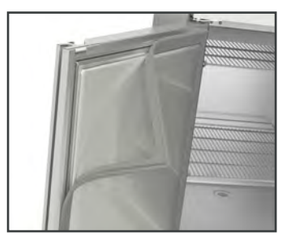
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *AISI-304 stainless steel inner sides, 22 press-formed supports + slides for GN 2/1 - 1/1 containers or shelvess*
- *Inner side of doors by stamped steel*
- *Doors with self closing system, blocked opening and magnetic gasket*
- *Key lock as standard*
- *LED lighting*
- *Reinforced GN 2/1 shelves made of plasticized steel*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 200 mm*
- *Hinged front control panel*
- *Fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating*
- *Evaporator fan stops when door is opened*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane, zero GWP and zero ODP*
- *75 mm perimetral insulation*
- *Next-generation digital control, real-time monitoring, issue anticipation, reduced breakdowns, simplified maintenance, and APP-based operation via smartphone or tablet.*
- *Operating ambient temperature* ***AGR*** *40° C* **ACG** *32°C*



OPCIONES	*OPTIONS*
parrilla adicional GN-2/1 + guia	*additional shelf GN-2/1 + slide*
barras carniceras 1000	*1000 meat bars*
set 5 ruedas	*set 5 wheels*
respaldo inox	*SS rear side*
tropicalizado 43°C	*tropicalized 43 ° C*
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*
pedal apertura puerta	*door opening pedal*
APPCC	*HACCP*

AGR-1002-PF



Armario GN 2/1 gama 2000, refrigeración y congelados
2000 range GN 2/1 cabinet, chiller and freezer

AGR-2003
ACG-2003

AGR-2004
ACG-2004

AGR-2005
ACG-2005

AGR-2006
ACG-2006

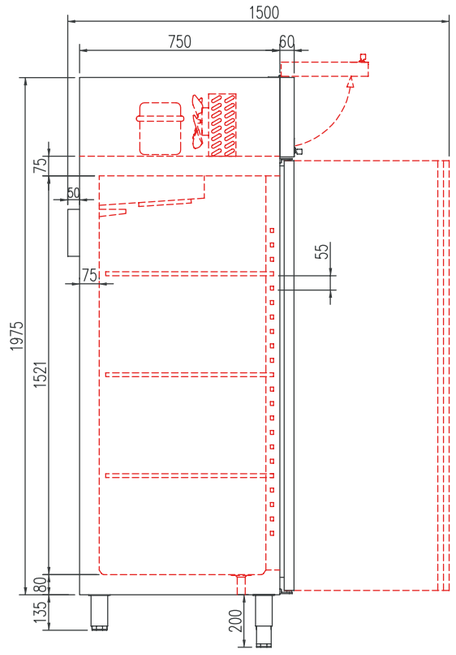
mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves* GN 2/1	guías *slides*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE *EEC* 2015/1094 EN16825	clase *climate* 2015/1094 EN16825
AGR-2000	-2°C +8°C	2055	2130	860	9	18	2197	230V-50Hz	R290	1702	862	D	5 40°C 40%
ACG-2000	-20°C -15°C	2055	2130	860	9	18	2197	230V-50Hz	R290	1814	1583	E	4 30°C 55%

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Cerradura con llave, de serie
- Contrapuerta inox embutida
- Luz interior LED
- Estantes parrilla reforzados GN 2/1, de acero plastificado
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 200 mm
- Cuadro de mandos elevable
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- 75 mm aislamiento perimetral
- Control digital de última generación , monitorización en tiempo real, anticipación a incidencias, reducción de averías y simplificación del mantenimiento y uso por APP en smartphone o Tablet
- Temperatura de trabajo: **AGR** 40°C **ACG** 32°C

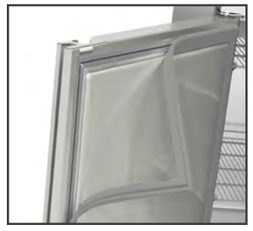
We reserve the right to change specifications without prior notice.

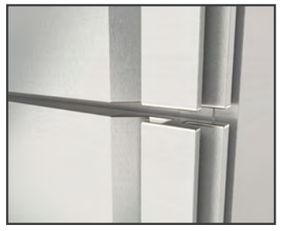
- *AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening and magnetic gasket*
- *Key lock as standard*
- *Inner side of doors by stamped steel*
- *Interior LED lighting*
- *Reinforced GN 2/1 shelves made of plasticized steel*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 200 mm*
- *Liftable control panel*
- *Fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating*
- *Evaporator fan stops when door is opened*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane, zero ODP and GWP*
- *75 mm perimetral insulation*
- *Next-generation digital control, real-time monitoring, issue anticipation, reduced breakdowns, simplified maintenance, and APP-based operation via smartphone or tablet.*
- *Operating ambient temperature **AGR** 40°C **ACG** 32°*



OPCIONES	*OPTIONS*
parrilla adicional GN-2/1	*additional shelf GN-2/1*
par guías adicionales GN-2/1	*additional slidet GN-2/1*
barras carniceras 2000	*2000 meat bars*
set 6 ruedas	*set 6 wheels*
respaldo inox	*SS rear side*
tropicalizado 43°C	*tropicalized 43 ° C*
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*
pedal apertura puerta	*door opening pedal*
APPCC	*HACCP*

ACG-2003





Hosteleria10.com