

# ARMARIOS PASTA



## Características generales:

- Potencia, fiabilidad y facilidad de uso. Armarios diseñados para preservar pasta fresca hecha a mano sin o con relleno como por ejemplo, tagliatelle, ravioles y tortellini.
- Conserva a temperatura positiva (-2°C/+35°C) sin intercambio de olores. El sistema de control automático de la ventilación garantiza la uniformidad de la temperatura entre la primera y la última bandeja.
- La ventaja de este armario es que permite al operador gestionar mejor su tiempo: el puede preparar la pasta con anticipación y guardarla en el frigorífico antes de servirla en los próximos días. La pasta fresca permanece porosa y sabrosa.
- Soft air Flow: La oxidación se evita gracias a una distribución suave y uniforme del aire que no afecta directamente al producto.
- Humidity System: Gracias a la posibilidad de controlarla temperatura y la humedad, la pasta se mantiene siempre fresca sin perder sabor o textura.
- Estructura en acero inoxidable AISI304.
- Panel de control multifunción con alarmas % H.R.
- Cerradura.
- Junta magnética extraíble.
- Iluminación led interna.
- Esquinas internas redondeadas.
- Espesor del aislamiento de 60mm. (Mod. 700).
- Configuración Euronorm para cubetas de 600X400mm.
- Pies de acero inoxidable AISI304 ajustables en altura (91/122mm.).
- Descongelación eléctrica.
- Alimentación: 230V / 1 / 50 Hz.
- Líquido refrigerante R452a.



## Dotación:

5 juegos de guías 600x400mm.

		DE 700 TN EN	DE 700 TN EN PV
Capacidad de cajas	Uds.	14	14
Temperatura trabajo	°C	-2 / +35	-2 / +35
Potencia frigorífica	W	817	817
Potencia absorción	W	1637	1637
Volumen neto	L	605	605
Peso neto	Kg	120	131

Dotación: 5 Juegos de guías. Dimensiones de cajas: 600 x 400 x 700 mm.

# DE 700 TN EN

DE700 TN EN abierto



DE700 TN EN



DE 700 TN EN

DE 700 TN EN PV

Dim. sin Embalar (L x P x A)	mm	700 x 810 x 2090	700 x 830 x 2090
Dim. Embalada (L x P x A)	mm	760 x 840 x 2200	760 x 860 x 2220