

Ref: AD1N/HG-R2
Gold Line PLUS
Koelkast 700 liter geventileerd, 1
glazen deur GN 2/1



Your professional partner

Merk : DIAMOND



GN 2/1

·mm (BxDxH) :770x820xh2025

·T° : 0° +10°

·kW :0,45

·Volt : 230/1N 50Hz

·kg : 170

·M³ : 1,5

- Glazen deur "thermopane", met geanodiseerd aluminium frame.
- Standaard toebehoren: 3 roosters GN 2/1 (530x650 mm).
- 4 in de hoogte regelbare R.V.S. poten.

- Binnen- en buitenkant in R.V.S. (voor voedsel) AISI 304 (achteraan gegalvaniseerd staal), monocoque frame.
- Wandlatten en geleiders in R.V.S. (anti-kantelbaar), zodoende kunnen de roosters naar wens geplaatst worden, diepgetrokken binnenachterkant, afgeronde hoeken (zonder oneffenheden).
- Deuren met ergonomische handgreep (niet uitstekend) en omkeerbaar, sluiting verzekert door een "druk" magneetsluiting (gemakkelijk te vervangen zonder gereedschap), scharnieren met stop op 100°, automatische sluiting.
- Microschakelaarsysteem, waardoor de ventilator van de verdamper stopt bij het openen van de deur.
- Standaard geleverd met slot en sleutel.
- Bovenpaneel met scharnieren voor de toegang tot de compressorunit, voor een eenvoudige inspectie.
- Compressorunit getropicaliseerd (omgevingstemperatuur 43 °C), geventileerde condensor.
- Verdamper geventileerd (oversized), behandeld tegen zout en voedingszuren "coating", volledig verborgen (onzichtbaar).
- Koelmiddel R404A met capillair
- Elektronische "digitale" microprocessor (in gesloten doos, 100% waterdicht), met HACCP-functies, controlepaneel aan de voorzijde met blauwe LED.
- Binnenverlichting met schakelaar.
- Automatische ontdooiing van de verdamper (heet gas), het aantal ontdooiingen zijn voorgeprogrammeerd in de fabriek (aanpasbaar naar wens).
- Automatische verdamping van condenswater (heet gas).
- Polyurethaan isolatie CFK-vrij (75 mm = super geïsoleerd).
- Apparaat vervaardigt volgens de geldende EC-normen.

Plus:

- Koelgroep "geschrinkt", getropicaliseerd (43 °C).
- Polyurethaan isolatie CFK-vrij, dikte 75 mm "super geïsoleerd".
- Buitengewone prestaties dankzij de homogene verdeling van de gekoelde lucht "laterale flow", die zorgt voor een gelijkmatige temperatuurverdeling en waarborgt de goede bewaring van de producten (in koelkasten geen "verdroging van de voeding").
- Voor delicate producten (bv. taarten, gebak, enz.), mogelijkheid om de functie (in de microprocessor) twee niveaus van vochtigheid te activeren.
- Microprocessorregeling (in gesloten doos, 100% waterdicht).