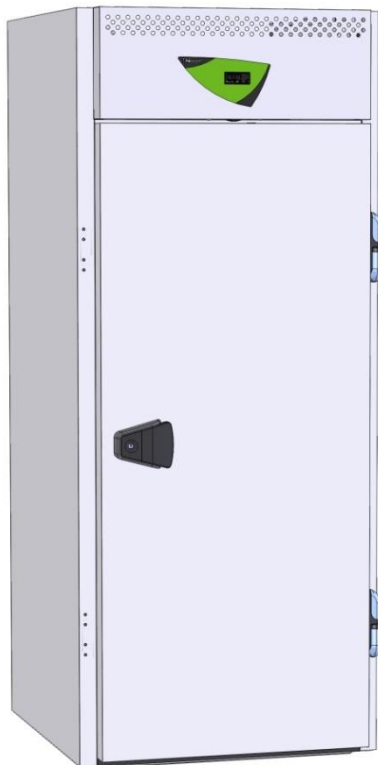
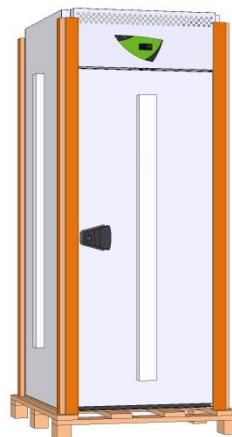


## ARMOIRE A CHARIOT IXTEND COMPACTE 2.5 Réfrigérée, 1 chariot GN2/1

*Version Murale (1 porte) ou Traversante (2 portes)*



Code appareil :  
Murale: 618115  
Traversante : 618116



Emballée montée (en option)



Emballée démontée (en standard)

Murale sans groupe : 618115S  
Traversante sans groupe : 618116S

- \* Armoire frigorifique à chariot destinée à recevoir un chariot GN2/1 (530x650) en entrée 530 suivant la norme NF631 et permet de maintenir à température positive (0/+12°C), hors d'œuvres, boissons, plats cuisinés.
- \* D'une capacité de 1270 litres en murale et 1386 litres en traversante. L'encombrement maximum d'un chariot est de 765x824x1848mm et 765x904x1848mm version traversante. (compatible chariot pâtissier 600x400)
- \* Construction par panneaux démontables assemblés par systèmes à crochet. Livraison armoire démontée et protégée.
- \* Sol inox 304 de 1,5mm en standard.
- \* Habillage extérieur et intérieur en inox 304, sauf dessus du plafond, dos extérieur et platine électrique en acier galvanisé anticorrosion.
- \* Eclairage à l'ouverture de la porte, situé sous le tableau de commande.
- \* Porte avec maintien en position ouverte à 180° et rappel de fermeture à 45°. La porte possède un joint fongicide, magnétique, clippé et 2 charnières à rampe évitant le frottement du joint de sol. Inversion possible du sens de fermeture en usine et sur site.
- \* Fermeture assurée par poignée à loqueteau centrale à clé, avec décondamnation intérieure type coup de poing.
- \* La régulation s'effectue par thermostat électronique à affichage digital et dégivrage automatique avec alarme visuelle et sonore de haute et basse température + interrupteur Marche/Arrêt avec voyant sur le côté du tableau de commande.
- \* Réévaporation des eaux de dégivrage par gaz chaud et possibilité de vidanger aux égouts. La version sans groupe est fournie avec détendeur et résistance électrique auto-régulée de eaux de dégivrage.


### OPTIONS

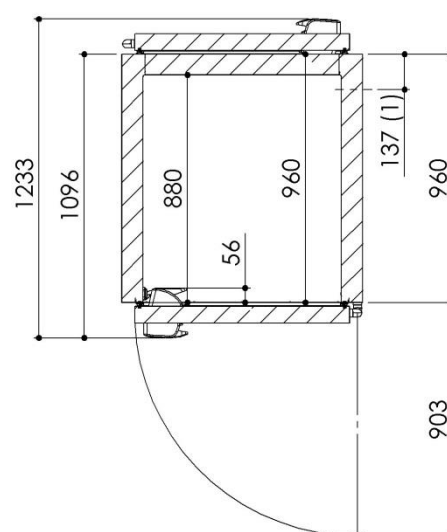
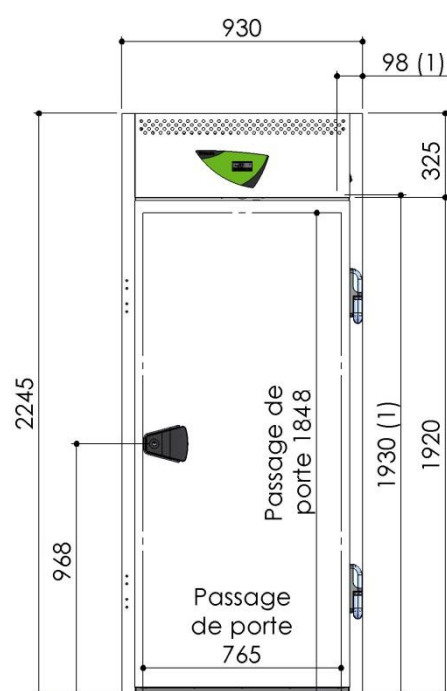
- |   |                                     |
|---|-------------------------------------|
| - Porte vitrée  | - Bac de réévaporation électrique   |
| - Cadre ébrasement inox avec résistance de porte          | - Armoire livrée emballée montée    |
| - Enregistreur HACCP avec sortie USB, logiciel et clé USB | - Sol inox isolé de 17mm avec rampe |
| - Tout inox   |                                     |

# Armoire à chariot GN2/1

## 1 chariot Murale (1 porte) ou Traversante (2 portes)

### Caractéristiques Techniques

Dimensions (mm)		Hauteur	Largeur	Profond
	Extérieures	2245	930	M : 1096 T : 1233
	Intérieures	1848	765	M : 824 T : 904
	Colisage montée	2380	1050	1240
	Colisage démontée	1065	2300	1190
Poids (Kg)				
	Brut	M : 200 T : 215		
Electricité				
	Tension	1~230V		
	Fréquence	50 Hz		
	Protection	AM4		
	Puissance maxi	500W		
Frigorifique				
	Puis.frigo. (W)	965 à -10/+45°C		
	Type compresseur	Hermétique		
	Type évaporateur	Autonome, ventilé, traité cataphorèse		
	Réfrigérant	R290		
	Niveau sonore	48dbA		
	Dégagement calorifique	6800 W/24h		
	Charge réfrigérant	(Voir plaque signalétique)		
	Détente	Capillaire (Détendeur*)		
	Condensation	Air		
Capacités				
	Volume brut (L)	M : 1165 T : 1278		
	Chariot (non fourni)	1 de GN2/1 ou 2 de GN1/1		
Températures				
	Ambiance maxi	+43°C		
	Plage température	0/+12°C		
Construction				
	Type	Panneaux		
	Habillage Ext	Inox 304 sauf plafond et dos extérieur en acier galvanisé anticorrosion		
	Habillage Int	Inox 304		
	Isolation	Polyuréthane ép.80mm		
Normes				
		Sécurité : EN 60 335-1		
		Hygiène : NF EN 1672-2		



Modèle mural représenté avec encombrement porte arrière.

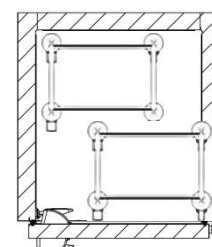
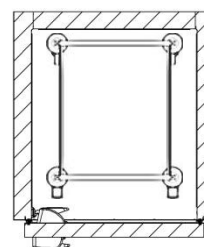
(1) Raccordement électrique (cordon alimentation Lg.3M)

Avec porte vitrée, pour une utilisation à +3°C, les conditions de température et d'hygrométrie pour un fonctionnement sans condensation sont de +25°C et 65% HR ou équivalent

M : Murale

T : Traversante

\* sans groupe Détendeur R134a



Document non contractuel n° 6TF657437FT-0119 – THIRODE se réserve le droit d'améliorer et de modifier ses produits sans préavis