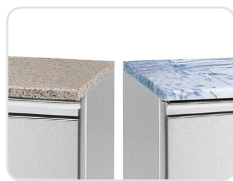
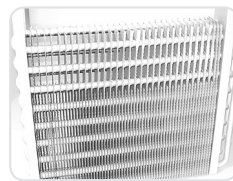




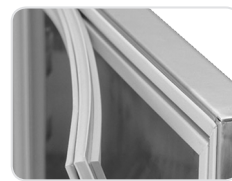
Prepared to use EN 400x600 trays



Possibility to have a granite or marble top



Lacquered evaporator



Easily removable magnetic gaskets



Rounded inside corners

This equipment is used for the cold storage of confectionery and bread making dough. It can work in static mode and has interiors designed to hold Euronorm trays - 400x600mm.

High RH: the refrigerated system with evaporators between doors provides the ideal relative humidity conditions for all types of dough or pastry. The electronic controller allows to select the conservation in static or ventilated mode.

Cet équipement est destiné à la conservation des pâtes à pain et de pâtisserie. Il peut fonctionner en régime statique et les intérieurs sont prévus pour recevoir des bacs Euronorm 400x600mm.

Haute HR : le système réfrigéré avec des évaporateurs entre les portes fournit les conditions idéales d'humidité relative pour tous types de pâte à pain ou la pâtisserie. Le contrôleur électronique permet de sélectionner la conservation en froid statique ou ventilé.

Diese Ausstattung dient der Konservierung von Teig für die Herstellung von Brot- und Konditoreiartikeln. Die Betriebsfunktion kann auf statische Kühlung eingestellt werden. Im Innenraum ist die Benutzung von Euronorm-Behältern in der Abmessung 400x600mm möglich.

Hohe RF: Das gekühlte System mit Verdampfern zwischen den Türen bietet ideale Bedingungen für die Relative Feuchtigkeit für Brotteig oder Gebäck. Die elektronische Steuerung ermöglicht die Auswahl der Konservierung in statisch oder belüfteter Kälte.



Operating temp. Temp. de fonctionnement Betriebstemperatur °C
Width Largeur Breite mm
Depth Profondeur Tiefe mm
Height Hauteur Höhe mm
Gross volume Volume brut Bruttorauminhalt L



	L3 - 1470	L3 - 1980	L3 - 2490	L3 - 3000
Operating temp. Temp. de fonctionnement Betriebstemperatur °C	0 ... +8	0 ... +8	0 ... +8	0 ... +8
Width Largeur Breite mm	1470	1980	2490	3000
Depth Profondeur Tiefe mm	720	720	720	720
Height Hauteur Höhe mm	850	850	850	850
Gross volume Volume brut Bruttorauminhalt L	320	490	670	840

Features:

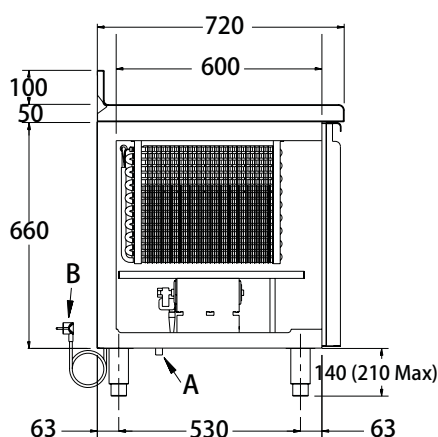
- Inside and out food grade stainless steel with easy-clean finishing
- Insulation by water-based polyurethane with zero ODP (Ozone Depleting Potential) and zero GWP (Global Warming Potential), injected at high-pressure, density 40kg/m³
- Two working modes, static and ventilated
- Evaporators between doors
- Interior designed to hold Euronorm trays 400x600 mm
- Height adjustable stainless steel feet
- Control panel with electronic controller device
- Non refrigerated drawer above the condenser unit
- Tropicalized refrigeration system, Climate Class 5, according to the ISO 23953 for climate classes (tested at 40°C room temperature)

Caractéristiques:

- Intérieur et extérieur en acier inox facilement nettoyable
- Isolation en polyuréthane à base de l'eau avec zéro PDO (Potentiel de Destruction de l'Ozone) et zéro PRG (Potentiel de Réchauffement Global), injecté à haute-pression, densité 40kg/m³
- Possibilité de fonctionnement en régime de réfrigération ventilée ou statique
- Évaporateurs entre les portes
- Intérieur pouvant recevoir les plateaux Euronorm 400x600mm
- Pieds en acier inox réglables en hauteur
- Panneau de commande avec contrôleur électronique
- Tiroir de service non réfrigéré
- Système de réfrigération tropicalisé, classe climatique 5, conformément à la norme ISO 23953 pour les classes climatiques (testé à 40°C température ambiante)

Merkmale:

- Außen – und Innenverkleidung aus leichtreinigendem Edelstahl
- Isolationsmaterial in PUR auf Wasser-Basis mit null ODP (Ozonabbaupotenzial) und null GWP (Treibhauspotenzial), unter hohem Druck injiziert, 40kg/m³ Dichte
- Kühlsystem wahlweise mit Ventilationszuschaltung
- Verdampfer zwischen den Türen
- Innenausstattung für Euronormbehälter 400x600mm
- Höhen verstellbare Edelstahlfüße
- Amatur mit elektronischer Kontrollanzeige
- Serviceschubladen nicht gekühlt
- Kühlsystem Tropicalisierung, Klimaklasse 5 nach ISO 23953 für die Klassen Klima (getestet bei 40°C Umgebungstemperatur)



A: Drainpipe Tuyau d'écoulement Abflussrohr

B: Power cable Câble d'alimentation Stromzuführungskabel

Options Options Optionen :

Swivel castors Roulettes pivotantes Einsteckrollen

Granite/Marble worktop Dessus en granite/marbre Arbeitsplatte aus Granit/Marmor

Sink with/without drainer Évier avec/sans égouttoir Spüle mit/ohne Abtropfäche

115 V / 60 Hz | 220-240 V / 60 Hz

Glycol-ready Préparé pour Glycole Vorbereitet für Glykol

Remote group Groupe à distance Längengruppen (10/20 m)

Set of 2 drawers Kit de 2 tiroirs Mit 2 Schubladen (2x 1/2)

Lock per door/drawer Serrure par porte/tiroir Schloss je Tür/Schublade

Stainless steel back Arrière en inox CNS-Rückverkleidung

Door brake Frein de porte Türbremse (110°)

Shipping data Données d'expédition Lieferdaten

		L3 - 1470	L3 - 1980	L3 - 2490	L3 - 3000
Packed weight Poids d'expédition Verpackte Gesamtgewicht	kg	132	175	210	346
Shipping volume Volume d'expédition Ladevolumen	m ³	1,26	1,69	2,12	2,54

Technical data Données Techniques Technische Daten

		L3 - 1470	L3 - 1980	L3 - 2490	L3 - 3000
Power supply Alimentation électrique Elektrizitätsversorgung	V / Hz	220-240 / 50	220-240 / 50	220-240 / 50	220-240 / 50
Input power Puissance absorbée Eingangsleistung	W / A	177 / 0,9	246 / 1,3	376 / 1,9	390 / 2,1
Cooling power Puissance frigorifique Kühlleistung Te -10°C Tc +45°C	W	357	477	714	851
Average relative humidity Humidité relative moyenne Relative Luftfeuchtigkeit	%	82	83	87	87
Refrigerant fluid/GWP Fluide réfrigérant/PRP Kältemittel-Fluidtyp/THP		R290/3	R290/3	R290/3	R290/3
Refrigerant charge Charge de fluide frigorigène Kältemittelfüllung	kg	0,075	0,090	0,100	0,130

Efficiency information Informations sur l'efficacité Effizienzinformationen

		L3 - 1470	L3 - 1980	L3 - 2490	L3 - 3000
Energy efficiency class Classe d'efficacité énergétique Energieeffizienzklasse		B	B	B	C
Energy consumption in 24 h Consommation d'énergie sur 24 h Energieverbrauch in 24 Stunden	kWh	2,2	2,11	2,55	3,5
Annual energy consumption Consommation annuelle d'énergie Jährliche Energieverbrauch (AEC)	kWh	803	770	931	1278
Net volume Volume utile Nettorauminhalt	L	250	375	500	625
Climate class Classe d'ambiance Klimaklasse		5	5	5	5