



Cleaning water jets



Preparation and cut polyethylene slabs



Evaporators with automatic defrost



Self-closing doors with automatic hold-open at 100°



Rounded inside corners

Based on a new concept which allies both the preparation and conservation of fish or vegetables, this unit provides a wide range of advantages to the end-user. As a result of a meticulous ergonomic study of the preparation different tasks, this solution provides an excellent functionality level.

Ergonomically designed: work surface with sink, extensible tap, lateral placed water jets, sloping top, polyethylene chopping board, rounded outside edges and inside corners, were carefully projected to substantially simplify the end-user work.

D'après un nouveau concept qui allie la préparation et la conservation de poisson, ou de légumes, cette table réfrigérée offre de nombreux avantages à son utilisateur. Etant le résultat d'une étude ergonomique très minutieuse des diverses étapes dans le travail de préparation, cette solution proportionne un niveau de fonctionnalité excellent.

Fonctionnalité et ergonomie : plan de travail avec évier, robinet extensible, jets d'eau latéraux incorporés, dessus incliné, planche pour préparation et planche à découper en polyéthylène, extérieurs et coins intérieurs arrondis, sont des caractéristiques projetées de façon à simplifier substantiellement le travail de l'utilisateur.

Nach einem neuen Begriff, verbindet dieses Gerät die Vorbereitung mit der Konservierung von Fisch oder Gemüse. Dieses Gerät ermöglicht dem Benutzer viele Vorteile. Nach langer Suche über die verschiedene Schritte der Vorbereitung von Fisch, ermöglicht dieser Kühlschrank ein hervorragende Niveau der Funktionalität.

Funktionsgerechte und Ergonomie: Arbeitsflächen mit Spülbecken, ausdehnbarer Hahn, eingebaute seitliche Wasserdüse, schräge Arbeitsplatte, Brett für die Vorbereitung und schneidebrett aus Polyäthylen, die Innen- und Außenkante sind abgerundet. Eigenschaften, die geplant sind, um die Arbeit des Benutzers zu vereinfachen.



P1 - 1320



P1 - 1755

Operating temp. Temp. de fonctionnement Betriebstemperatur	°C	-2 ... +8	-2 ... +8
Width Largeur Breite	mm	1320	1755
Depth Profondeur Tiefe	mm	700	700
Height Hauteur Höhe	mm	850	850
Gross volume Volume brut Bruttorauminhalt	L	260	400

Features:

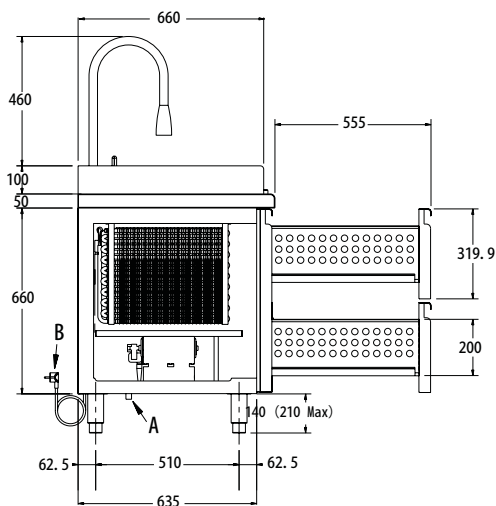
- Inside and out food grade stainless steel with easy-clean finishing
- Insulation by water-based polyurethane with zero ODP (Ozone Depleting Potential) and zero GWP (Global Warming Potential), injected at high-pressure, density 43 kg/m³
- E-shaped sliders to stack Gastronorm pans under the grid shelves
- Two working modes, static and ventilated
- Automatic door closure and easy replacing magnetic gaskets
- Anti-corrosion treated evaporators between doors
- Control panel with electronic controller device
- Especially designed stainless steel working top
- Tropicalized refrigeration system, Climate Class 5, according to ISO 23953 for climate classes (tested at 40°C room temperature)

Caractéristiques:

- Intérieur et extérieur en acier inox facilement nettoyeable
- 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 43 kg/m³
- Glissières en E pour ranger les bacs Gastro sous les grilles
- Possibilité de fonctionnement en régime de réfrigération ventilée ou statique
- Portes pourvues d'un dispositif de fermeture automatique et de joints étanches facilement remplaçables
- Évaporateurs traités contre la corrosion entre les portes
- Panneau de commande avec contrôleur électronique
- Plan de travail en acier inoxydable spécialement conçu
- 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, 43 kg/m³ Dichte
- "E" Innenschielen Passend für Gastronorm Behältern unterhalb die Roste
- Türen mit Automatikverschluss und auswechselbarem Dichtungsgummi
- Korrosionbeständige Verdampfer zwischen den Türen
- Armatur mit elektronischer Kontrollanzeige
- Serviceschubladen nicht gekühlt
- Speziell konzipierte Inox-Arbeitsplatte
- 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
- 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

		P1 - 1320	P1 - 1755
Packed weight Poids d'expédition Verpackte Gesamtgewicht	kg	124	151
Shipping volume Volume d'expédition Ladevolumen	m ³	1,19	1,48

Technical data Données Techniques Technische Daten

		P1 - 1320	P1 - 1755
Power supply Alimentation électrique Elektrizitätsversorgung	V / Hz	220-240 / 50	220-240 / 50
Input power Puissance absorbée Eingangsleistung	W / A	177 / 0,9	246 / 1,3
Cooling power Puissance frigorifique Kühlleistung Te -10°C Tc +45°C	W	357	477
Average relative humidity Humidité relative moyenne Relative Luftfeuchtigkeit	%	81	85
Refrigerant fluid/GWP Fluide réfrigérant/PRP Kältemittel-Fluidtyp/THP		R290/3	R290/3
Refrigerant charge Charge de fluide frigorigène Kältemittelfüllung	kg	0,075	0,090

Efficiency information Informations sur l'efficacité Effizienzinformationen

		P1 - 1320	P1 - 1755
Energy efficiency class Classe d'efficacité énergétique Energieeffizienzklasse		B	C
Energy consumption in 24 h Consommation d'énergie sur 24 h Energieverbrauch in 24 Stunden	kWh	1,67	2,6
Annual energy consumption Consommation annuelle d'énergie Jährliche Energieverbrauch (AEC)	kWh	610	949
Net volume Volume utile Nettorauminhalt	L	180	270
Climate class Classe d'ambiance Klimaklasse		5	5