

# LIGNE HARMONY

## ARMOIRES REFRIGERÉES A PATISSERIE



La gamme se compose de deux modèles ayant une capacité de 750 litres, avec une température d'exercice de -2°/+8°C pour les positives (TN) et de -20°/-10°C pour les négatives (BT).

**Harmony Pâtisserie** a été spécialement conçue pour conserver parfaitement les produits de la pâtisserie.

Dimensionnée pour contenir 20 plaques de 600x800 mm ou 40 plaques de 600x400 mm et dotée d'un contrôle de la température et d'un réglage de l'humidité (sur les modèles TN).

Elles sont déjà fournies avec 20 paires de glissières pour des plaques de 600x800 mm.

La gamme **Harmony** a été étudiée pour harmoniser, en un projet unique, l'aspect économique, l'efficacité et la fiabilité. L'armoire Harmony se caractérise par : une ligne simple et carrée, une construction entièrement en acier inox AISI 304 - 18/10, compartiment intérieur avec angles arrondis pour faciliter le nettoyage, de robustes pieds réglables réalisés avec une plastique spéciale indéformable, des grilles plastifiées réalisées avec du matériel anti-rayures, des supports de grille en ABS prévus pour la fixation de glissières adaptées au coulissement des bacs GN, l'évaporation automatique des condensats.

Grâce au système **IESS** (ILSA ENERGY SAVING SYSTEM), de nouvelles méthodes de construction ont été conçues et ont permis de réaliser des économies d'énergie jusqu'à 25% par rapport au "standard" moyen.

- **isolation** de **75 mm** d'épaisseur pour la coque et de **65 mm** pour la porte
- nouvelles unités frigorifiques monobloc à haut rendement (BREVETÉES)
- utilisation de FREON écologique sans composants nocifs pour l'environnement (R404)
- CFC et HCFC FREE
- Disponibles avec HACCP en option

Et notamment, l'unité frigorifique monobloc BREVETÉE se distingue par le fait d'avoir tous les composants facilement contrôlables et fixés sur une unique embase, ce qui élimine l'encombrement de l'évaporateur à l'intérieur de la cellule. L'unité est ainsi facilement interchangeable et peut être remplacée même sur le lieu de l'installation. Ceci permet une maintenance rapide et donc une diminution des coûts de gestion de l'installation. En outre, grâce à ce système, il est possible de convertir une armoire à température positive en armoire à température négative et vice versa. Sur demande, il existe des modèles prévus pour l'installation du groupe frigorifique à distance.



Modèles	AHPA0001	AHPA0002
<b>Description</b>	<b>700 PA TN</b>	<b>700 PA BT</b>
<b>Température d'exercice</b>	-2°C +8°C	-20°C -10°C
<b>Fonctionnement</b>	ventilé	ventilé
<b>Dimensions Extérieures</b>		
Largeur	790	790
Profondeur / avec portes ouvertes	1010/1750	1010/1750
Hauteur	2065	2065
<b>N° et type de portes</b>	1, Pleine	1, Pleine
<b>N° et type de grilles (fournies)</b>	20 Paires de Glissières	20 Paires de Glissières
<b>Lumière Intérieure</b>	Non	Non
<b>Serrure</b>	Oui	Oui
<b>Réglage de l'humidité</b>	✓	-
<b>Type de dégivrage</b>	Gaz chaud	Gaz chaud
<b>Évaporation condensats</b>	Automatique par gaz chaud	Automatique par gaz chaud
<b>Compresseur</b>		
T° Évaporation [°C]	-10	-30
Rendement Frigorifique [watt]	510	750
<b>Réfrigérant</b>		
Type	R404a	R404a
<b>Absorption [watt]</b>	450	750
<b>Tension d'Alimentation</b>	230V / 50Hz 1+N	230V / 50Hz 1+N
<b>Versión Prévüe</b>		
Avec Dégivrage électrique	○	○
Avec Dégivrage par gaz chaud	✓	✓
DE SÉRIE		✓
EN OPTION		○
NON DISPONIBLE		×