

LINEA ARMARIOS FOOD Y PASTRY

PASTRY AND FOOD COUNTERS LINE

ARMARIOS LINEA FOOD Y LINEA PASTRY

FOOD LINE AND PASTRY LINE COUNTERS

Aprovecha todos los espacios y os garantiza a ti y a tus clientes productos conservados correctamente, gracias a la circulación uniforme del aire interior. Nuestra línea de armarios FOOD y PASTRY, no os quita espacio, si no que lo crea. La línea PASTRY consiente también la gestión de la temperatura higrométrica evitando los desagradables fenómenos de secado superficial.

Take advantage of all the space and guarantee well-stored products for you and for your customers, thanks to uniform air circulation inside the cabinet. Our FOOD and PASTRY counters do not take up space, they create space. The PASTRY line also allows you to control humidity, thus avoiding undesirable phenomena associated to surfaces drying out.



CARACTERISTICAS

FEATURES

- ✓ Estructura en acero INOX satinado
Body structure in satinised stainless steel
- ✓ Aislamiento 50 mm con espuma poliuretánica de alta densidad (40 kg/m³)
Isolated with 50 mm of high density polyurethane foam (40 kg/m³)
- ✓ Encimeras de 40 mm de espesor
40 mm thick worktop
- ✓ Pies en INOX regulables (h140-190)
Adjustable feet in plastic/stainless steel (h140-190)
- ✓ Celdas con ángulos redondeados
Rounded internal corners
- ✓ Grupo de refrigeración extraíble
Removable refrigerating unit
- ✓ Sistema de ventilación forzada
Forced ventilation system
- ✓ Manillares que no sobresalen
Flush handles
- ✓ Posibilidad de preparación con cajones de 1/2 y 1/3 (LINEA FOOD)
Design options with 1/2 and 1/3 drawers (FOOD LINE)
- ✓ Posibilidad de compartimento técnico en la derecha o la izquierda (SOLO LINEA DE PASTELERIA)
Possibility of technical compartment on the right or on the left (ONLY PASTRY LINE)

LINEA ARMARIOS FOOD *FOOD COUNTERS LINE*



DATOS TECNICOS *TECHNICAL SPECIFICATIONS*

| | ARMARIO FOOD FOOD COUNTER 2P TN | ARMARIO FOOD FOOD COUNTER 2P BT | ARMARIO FOOD FOOD COUNTER 3P TN | ARMARIO FOOD FOOD COUNTER 3P BT | ARMARIO FOOD FOOD COUNTER 4P TN | ARMARIO FOOD FOOD COUNTER 4P BT |
|--|---------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|
| Clase energética / <i>Energy class</i> | A | F | A | F | A | F |
| Numero de puertas / <i>Number of doors</i> | 2 | | 3 | | 4 | |
| Anchura / <i>Width (mm)</i> | 1355 | | 1805 | | 2250 | |
| Profundidad / <i>Depth (mm)</i> | 700 | | | | | |
| Altura / <i>Height (mm)</i> | 850 | | | | | |
| Range de temperatura <i>Temperature range</i> | -2° C / +8° C | -20° C / -10° C | -2° C / +8° C | -20° C / -10° C | -2° C / +8° C | -20° C / -10° C |
| Control de humedad / <i>Humidity control</i> | NO | | | | | |
| Capacidad de pares de guías para grillas <i>Capacity of pairs of grids guides</i> | 16 | | 24 | | 32 | |
| Alimentación / <i>Power supply</i> | 230/1/50+N | | | | | |
| Descongelación / <i>Defrosting</i> | GAS CALIENTE / <i>HOT GAS</i> | | | | | |
| Dotación grillas <i>Grids supplied</i> | 4 | | 6 | | 8 | |
| Peso / <i>Weight (Kg)</i> | 163 | | 206 | | 248 | |
| dbA / <i>dbA</i> | 51 | 53 | 51 | 59 | 51 | 59 |
| Potencia Absorbida / <i>Absorbed Power (kW)</i> | 0,36 | 0,65 | 0,36 | 0,73 | 0,36 | 0,73 |
| Absorción / <i>Absorption (A)</i> | 2,4 | 4,2 | 2,4 | 4,7 | 2,4 | 4,7 |
| Potencia enfriamiento <i>Refrigerating Power (kW)</i> | 0,55 | 0,52 | 0,55 | 0,61 | 0,55 | 0,61 |

LINEA ARMARIOS PASTRY *PASTRY COUNTERS LINE*



DATOS TECNICOS *TECHNICAL SPECIFICATIONS*

| | ARMARIO PASTRY PASTRY COUNTER 2P TN | ARMARIO PASTRY PASTRY COUNTER 2P BT | ARMARIO PASTRY PASTRY COUNTER 3P TN | ARMARIO PASTRY PASTRY COUNTER 3P BT | ARMARIO PASTRY PASTRY COUNTER 4P TN | ARMARIO PASTRY PASTRY COUNTER 4P BT |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Clase energética / <i>Energy class</i> | A | F | A | F | A | F |
| Numero de puertas / <i>Number of doors</i> | 2 | | 3 | | 4 | |
| Anchura / <i>Width (mm)</i> | 1600 | | 2050 | | 2600 | |
| Profundidad / <i>Depth (mm)</i> | 800 | | | | | |
| Altura / <i>Height (mm)</i> | 860 | | | | | |
| Range de temperatura <i>Temperature range</i> | -2° C / +8° C | -20° C / -10° C | -2° C / +8° C | -20° C / -10° C | -2° C / +8° C | -20° C / -10° C |
| Control de humedad / <i>Humidity control</i> | SI / YES | NO | SI / YES | NO | SI / YES | NO |
| Alimentación / <i>Power supply</i> | 230/1/50+N | | | | | |
| Descongelación / <i>Defrosting</i> | GAS CALIENTE / <i>HOT GAS</i> | | | | | |
| Equipo para parejas de bandejas de horno <i>Number of pairs of tray guides</i> | 8 | | 12 | | 16 | |
| Peso / <i>Weight (Kg)</i> | 170 | | 213 | | 255 | |
| dbA / <i>dbA</i> | 51 | 53 | 51 | 59 | 51 | 59 |
| Potencia Absorbida / <i>Absorbed Power (kW)</i> | 0,36 | 0,65 | 0,36 | 0,73 | 0,36 | 0,73 |
| Absorción / <i>Absorption (A)</i> | 2,4 | 4,2 | 2,4 | 4,7 | 2,4 | 4,7 |
| Potencia enfriamiento <i>Refrigerating Power (kW)</i> | 0,55 | 0,52 | 0,55 | 0,61 | 0,55 | 0,61 |

Desde el 1929 leader en el mundo del Arte Blanca
Representamos la realidad industrial más grande para realizar hornos y máquinas de pizza, pan, pastelería y para galletas: la más completa gama de alta calidad para el moderno laboratorio de Arte Blanca.

Since 1929 leader in the world of "Arte Blanca"

We represent the largest Italian industry in the production of ovens and machines for pizza, bread, pastry and biscuits. Entirely manufacturing the most complete range of high quality for the modern Arte Blanca laboratory.



POLIN
GROUP

Ing. Polin e C. S.p.A.

Viale dell'Industria, 9 - 37135 Verona - Italy - Tel. +39 045 8289111 - Fax +39 045 8289122 - polin@polin.it

www.polin.it

