



Armoire réfrigérée AIG 1400 BT- de DAP Distribution

DESCRIPTION:

L'AIG 1400 BT- est bien plus qu'une simple armoire réfrigérée : c'est une solution de conservation surgelée haut de gamme : en acier inoxydable, capacité 1400 GN 2/1 (≈ 1400 L), 2 portes, jusqu'à 60 niveaux de rangement. Garantie la bonne conservation des matières premières (. Idéal pour les restaurants, cantines, collectivités, traiteurs ou boucheries ayant un volume de stockage important. Fonctionnelle, robuste et facile à entretenir.

SPÉCIFICATIONS:

Modèle	AIG 1400 BT
Type	Armoire réfrigérée négative
Format gastronome	GN 2/1 (compatible avec bacs GN 2/1)
Capacité brute	1315 litres
Nombre de portes	1 porte pleine
Structure intérieure	3 grilles plastifiées GN 2/1 + 3 paires de glissières "C"
Nombre de niveaux maximum	Jusqu'à 30 niveaux (avec glissières "C")
Matériau extérieur / intérieur	Acier inoxydable
Plage de température	-18°C / -22°C
Dégivrage	Automatique
Type de froid	Ventilé (refroidissement rapide, homogène)
Classe climatique	Tropicalisé (climat classe 5 – jusqu'à +43 °C ambiant)
Type de régulation	Thermostat électronique (très précis)
Bandeau technique	Façade relevable pour accès facile à la partie technique
Pieds	Réglables en hauteur
Dimension (Ext) HxLxP (mm)	2030 x1420x800 fonction de la porte
Alimentation	230 V / 50 Hz (monophasé)
Puissance frigorifique (absorbée)	530 Watt
Poids net	220 kg

EN SAVOIR PLUS :

Les points forts du modèle AIG 1400 BT- :

Grande capacité de stockage : Avec ses 1 400 litres de volume brut, cette armoire double porte peut accueillir une grande quantité de bacs GN 2/1 (jusqu'à 60 niveaux possibles avec les glissières "C") – un atout idéal pour les cuisines à fort rendement.

Froid ventilé haute performance : Grâce à son système de refroidissement ventilé, la température reste stable et homogène dans tout le compartiment, garantissant une conservation parfaite de vos denrées, même en usage intensif.

Structure sans montant central : L'ouverture sans séparation entre les deux portes offre un accès total et une maniabilité accrue, facilitant le chargement et le déchargement de bacs encombrants. Un vrai gain de temps et de confort au quotidien.

Robustesse et hygiène irréprochables : Conçue entièrement en acier inoxydable AISI 304, à l'intérieur comme à l'extérieur, l'armoire résiste à la corrosion, se nettoie facilement et répond aux normes HACCP en vigueur.

Isolation renforcée & groupe tropicalisé : Dotée d'une isolation en polyuréthane de 70 mm et d'un groupe tropicalisé, l'AIG 1400 BT- fonctionne sans faiblir même dans des ambiances jusqu'à +43 °C – idéal pour les cuisines chaudes ou peu ventilées.

Foire aux questions :

Est-ce que l'armoire est adaptée à une utilisation intensive en cuisine professionnelle ?

Oui, grâce à son groupe frigorifique tropicalisé, elle peut fonctionner dans des environnements jusqu'à +43 °C avec une humidité ambiante élevée, ce qui la rend parfaitement adaptée aux cuisines très sollicitées.

L'armoire est-elle livrée montée ?

Oui, cette armoire est généralement livrée montée et prête à brancher. Vérifiez toutefois les dimensions d'accès à vos locaux (portes, couloirs, ascenseurs).

Comment se fait le dégivrage ?

Le modèle est équipé d'un dégivrage automatique électrique, évitant la formation de givre et réduisant les interventions de maintenance.

Est-ce que l'appareil est sécurisé ?

Oui, il est doté d'une serrure à clé intégrée pour sécuriser l'accès aux denrées stockées, particulièrement utile en restauration collective ou en self-service.

Quelles sont les options de garantie ou de SAV ?

La garantie standard est généralement de 1 an pièces. DAP Distribution peut proposer des extensions de garantie ou des contrats de maintenance en option. N'hésitez pas à contacter leur service commercial pour plus de détails.