



Armoire réfrigérée AIG 700 TN+ de DAP Distribution

DESCRIPTION:

L'AIG 700 TN+ est bien plus qu'une simple armoire réfrigérée : c'est une solution de conservation haut de gamme : en acier inoxydable, capacité 700GN 2/1 (≈ 700 L), 1 porte, jusqu'à 30 niveaux de rangement. Idéal pour les restaurants, cantines, collectivités, traiteurs ou boucheries ayant un volume de stockage important. Fonctionnelle, robuste et facile à entretenir.

SPÉCIFICATIONS:

Modèle	AIG 700 TN
Type	Armoire réfrigérée positive
Format gastronome	GN 2/1 (compatible avec bacs GN 2/1)
Capacité brute	700 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	-2°C / +8°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)	2000 x 710 x 800 fonction de la porte
Alimentation	230 V / 50 Hz (monophasé)
Puissance frigorifique (absorbée)	385 Watt
Poids net	150 kg

EN SAVOIR PLUS :

Les points forts du modèle AIG 700 TN+ :

Grande capacité de stockage : Avec ses **700 litres de volume brut**, cette armoire peut accueillir une grande quantité de bacs GN 2/1 (jusqu'à 30 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.

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 700 TN+ fonctionne sans faiblir même dans des ambiances jusqu'à **+43 °C** – idéal pour les cuisines chaudes ou peu ventilées.

Foire aux questions :

Ce modèle est-il adapté à un usage intensif en cuisine professionnelle ?

Oui, cette armoire est conçue pour un usage quotidien intensif en restauration, boulangerie, boucherie ou collectivité. Son groupe tropicalisé permet une utilisation jusqu'à +43 °C ambiants, et sa structure tout inox garantit durabilité et hygiène.

Quel type de froid utilise l'armoire AIG 700 TN+ ?

Elle fonctionne avec un froid ventilé, assurant une température homogène et une réfrigération rapide même en cas d'ouvertures fréquentes. C'est le choix idéal pour conserver des produits frais dans un environnement dynamique.

Est-il facile d'accéder à l'intérieur pour le nettoyage ou la maintenance ?

Oui. L'intérieur en inox avec angles arrondis se nettoie facilement. Le bandeau frontal relevable permet un accès rapide aux composants techniques pour l'entretien ou le dépannage, réduisant les temps d'arrêt.

L'armoire est-elle livrée prête à l'emploi ?

Oui. L'armoire est livrée montée, prête à brancher, avec grilles GN 2/1, glissières réglables, et éventuellement serrure selon le modèle. Il suffit de la positionner, de la brancher et de la laisser stabiliser avant mise en service.

Quel entretien régulier est recommandé ?

Un nettoyage hebdomadaire de l'intérieur (grilles, parois inox, bacs) est recommandé, ainsi qu'un dépoussiérage mensuel du condenseur pour garantir les performances de froid et allonger la durée de vie de l'appareil. Le dégivrage est automatique.