

MESA REFRIGERADA -2°C ÷ +8°C PROFUNDIDAD 70 CM GN 1/1 SIN MOTOR CON PLANO Y PETO POSTERIOR

Mesa acero inox AISI 304 para unidad refr.separada. Puerta aislada, manija en inox. Evaporador de aletas externo, electroventilador. Descongelamiento automático a resistencia. Evacuación de la condensación debajo del compartimento. Termómetro-termostato digital. Plano peto posterior. 3 puertas.



MESA REFRIGERADA -2°C ÷ +8°C PROFUNDIDAD 70 CM GN 1/1 SIN MOTOR CON PLANO Y PETO POSTERIOR

Mesas refrigeradas

<i>Capacidad bruta, lt</i>	434	<i>Capacidad útil total, lt</i>	241
<i>Clase climática</i>	5 (+40°C, 40% R.H.)	<i>Clase eficiencia energética</i>	producto no poseen la etiqueta energética europea de conformidad con lo estipulado en el Reglamento UE 2015/1094
<i>LWA dB(A)</i>	20	<i>N° cajones</i>	0
<i>N° puertas</i>	3	<i>Potencia frigorífica -10°C W</i>	486
<i>Refrigerante/GWP</i>	R134a/1430	<i>Temperatura funcionamiento</i>	-2/+8°C

Características funcionales

- El aparato está preparado para funcionar con un grupo remoto que funciona con fluido refrigerante R134a.
- Este producto está equipado con válvula termostática y válvula solenoide; No suministrados: tubos de cobre, cables eléctricos para conexión al grupo motor.
- Panel de mandos electrónico con interruptor encendido/apagado y termómetro- termostato.
- Descongelamiento automático a resistencia.
- Evacuación de la condensación debajo del compartimento.
- Nivel sonoro: < 70 dBA.

Características constructivas

- Estructura monobloco con ángulos internos redondeados para la máxima limpiabilidad. Sistema de aislamiento en espuma de poliuretano sin necesidad de utilizar CFC.
- Espesor de aislamiento: 60 mm.
- Puerta, paredes laterales y panel de mandos satinados con acabado Scotchbrite. Acabado interno pulido.
- Para ser conectado a la unidad de refrigeración apropiado.
- Puerta dotada de guarnición magnética para un cierre optimal; cierre automático para aberturas inferiores a 90°. Manija en acero inox AISI 304.
- Guarnición magnética que se puede desmontar sin ninguna dificultad.
- Cremalleras fácilmente desmontables, guías de apoyo rejillas/cubetas en acero inox AISI 304.
- Orificio de descarga para simplificar las operaciones de limpieza.
- Patas en acero inox, con altura regulable (140mm - 200 mm).
- Evaporador con tratamiento anticorrosión
- Plano de trabajo de altura 54 mms en acero inox 18-10, espesor 12/10, redondeado en un frente y peto posterior h=8,5 cm. El plano de trabajo es constituido internamente de un panel idrófugo y ignífugo a garantía de elevadas prestaciones de resistencia.
- En dotación se suministran adjuntas 2 guías en acero inoxidable y 1 rejilla GN 1/1 cada compartimento.

Datos técnicos

<i>Voltaje</i>	220V/230V/240V 1N~ / 50÷60 Hz	<i>Peso neto</i>	119 kg
----------------	-------------------------------	------------------	--------

5ERBA



<i>Peso bruto</i>	131 kg	<i>Potencia electrica</i>	0,3 kW
<i>Dimensiones</i>	160x70x98,5 cm	<i>Embalaje</i>	166x76x102 cm

MESA REFRIGERADA -2°C ÷ +8°C PROFUNDIDAD 70 CM GN 1/1 SIN MOTOR CON PLANO Y PETO POSTERIOR

Mesas refrigeradas



Angelo Po Grandi Cucine S.p.A. con socio unico - 41012 Carpi (MO) Italy - Strada Statale Romana Sud, 90
web: www.angelopo.com - email: angelopo@angelopo.it

27/02/2024