

ALZATINA REFRIGERATA PER PIZZA PROFONDITÀ 370 MM

Alzatina refrigerata realizzata in acciaio inox AISI 304. Struttura coibentata, refrigerazione statica con evaporatore iniettato. Pannello comandi con termometro-termostato digitale e interruttore acceso/spento. Vasca utile a contenitori G.N. (1/1, 1/2, 1/3, 1/6, 1/9) h 150 mm. In dotazione: 2 traversini.



<i>LWA dB(A)</i>	46	<i>Potenza frigorifera a -20°C W</i>	290
<i>Refrigerante/GWP</i>	R290/3	<i>Temperatura di esercizio (°C)</i>	+2/+10

Caratteristiche funzionali

- Pannello comandi dotato di termometro - termostato digitale ed interruttore acceso/spento.
- Sbrinamento automatico ad aria.
- Evaporazione automatica della condensa.
- Livello di rumorosità <70 dBA.
- Grado di protezione IP24 degli elementi funzionali.
- Per alzatina superiore: refrigerazione statica, con evaporatore iniettato sul fondo e sulle pareti, con circolazione dell'aria nel vano motore con aspirazione frontale ed uscita posteriore e laterale.

Caratteristiche costruttive

- Alzatina refrigerata realizzata in acciaio inox AISI 304, coibentata. Pannello comandi con termometro-termostato digitale e interruttore acceso/spento. Da completare con bacinelle.
- Profondità dell'alzatina refrigerata: 370 mm. Per bacinelle G.N. 1/1, altezza max 150 mm e relativi sotto-multipli.
- Fluido refrigerante dell'alzatina refrigerata: R290.
- Evaporatore con trattamento anticorrosione.

Optional

- Per vetrina refrigerata: bacinelle G.N. in vari formati.

Dati tecnici

<i>Voltaggio</i>	230V 1N~ / 50Hz	<i>Peso netto</i>	42 kg
<i>Peso lordo</i>	45 kg	<i>Potenza elettrica</i>	0,16 kW
<i>Dimensioni</i>	160x37x26 cm	<i>Imballo</i>	166x42,5x34 cm