

TAVOLO PIZZA REFRIGERATO COMPLETO

Tavolo refrigerato per pizzeria, realizzato con struttura monoscocca interna ed esterna in acciaio inox AISI 304. Evaporatore ventilato. Sbrinamento automatico ad aria, evaporazione automatica della condensa. Termostato/termometro digitale. Modello con 1 portina-vani refrigerato e 1 cassetiera neutra. Piano di lavoro in granito con alzatina refrigerata.



Classe climatica vano	T (+43°C)	Classe climatica vetrina	N (+32°C)
N° cassette	7	N° porte	1
Potenza frigorifera a -10°C W	465	Potenza frigorifera alzatina W	290
Refrigerante/GWP	R290/3	Temperatura vano	+2/+10°C
Temperatura vetrina	+2/+10°C		

Caratteristiche funzionali

- Modello con 1 portina-vani refrigerato e 1 cassetiera neutra.
- 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 vano: sistema di refrigerazione ventilato ottenuto tramite evaporatore ad alette verniciato, con protezione ed elettroventilatore. Sistema di circolazione dell'aria nel vano motore ad "U" con aspirazione frontale dell'aria in ambiente ed espulsione frontale dell'aria calda. L'elevato valore di umidità, nella misura del 90%, garantisce un'ideale conservazione delle "palline per pizza".
- 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

- Piano di lavoro in granito ROSA BETA, spessore di 30 mm, alzatina perimetrale sui tre lati.
- Alzatina refrigerata realizzata in acciaio inox AISI 304, coibentata, con cristalli verticali e laterali; cristallo superiore temprato. Pannello comandi con termometro-termostato digitale e interruttore acceso/spento. Da completare con bacinelle.
- Profondità dell'alzatina refrigerata: 330 mm. Per bacinelle G.N. ½, altezza max 150 mm e relativi sotto-multipli.
- Struttura monoscocca in acciaio inox AISI 304 con angoli interni arrotondati, sistema di isolamento in poliuretano espanso senza utilizzo di CFC. Porta, fianchi e cruscotto satinati. Finitura scotchbrite. Finitura interna lucida. Spessore isolamento variabile: da 60 a 40 mm.
- Gruppo motore estraibile per agevolare le operazioni di pulizia periodica del condensatore. Sistema di circolazione dell'aria ad "U" per garantire massima affidabilità del gruppo motore.
- Fluido refrigerante del vano: R290.
- Fluido refrigerante dell'alzatina refrigerata: R290.
- Porta con sistema di auto-chiusura per aperture inferiori ai 90°. Maniglia in acciaio inox inox integrata, di facile presa. Guarnizione magnetica facilmente smontabile. Profondità con porta aperta: 118 cm.
- Vano refrigerato utile al contenimento di bacinelle Euronorm 60x40 cm; cremagliere in acciaio inox AISI 304 per il sostegno di griglie/bacinelle, facilmente smontabili.
- Foro di scarico sul fondo per facilitare le operazioni di pulizia.
- Evaporatore con trattamento anticorrosione.
- Piedi in acciaio inox AISI 304, regolabili in altezza.

Dotazioni di serie

- In dotazione per ogni vano/portina: 1 coppia di guide inox per il sostegno di griglie/bacinelle.
- In dotazione per ogni vano cassetiera: 7 bacinelle in plastica 60x40 cm.

BZ163A



- In dotazione per la vetrina refrigerata: 2 traversini.

Optional e Accessori

- Per vano refrigerato: guide per contenitori 60x40 cm, contenitori 60x40 cm, ruote.

Dati tecnici

<i>Voltaggio</i>	230V 1N~ / 50Hz	<i>Peso netto</i>	275 kg
<i>Peso lordo</i>	315 kg	<i>Potenza elettrica</i>	0,44 kW
<i>Dimensioni</i>	160x75x147 cm	<i>Imballo</i>	162x92x168 cm

Tavoli Refrigerati
TAVOLO PIZZA REFRIGERATO COMPLETO