

MESA REFRIGERADA -2°C ÷ +10°C - 3 CAJONES GRANDES

Mesa refrigerada realizada con estructura monobloque interna y externa en acero inox AISI 304. Evaporador en el interior del compartimento y ventilador del motor. Descongelación automática y evacuación de condensados. Panel de mandos con tarjeta electrónica, alarmas de alta o baja temperatura, mal funcionamiento del termostato. 3 cajones grandes. Gas refrigerante R290 con bajo GWP.



Características funcionales

- Base refrigerada autoportante para soportar elementos "top".
- La base refrigerada puede alojar módulos de 20, 40, 80 y 120 cm.
- Compartimento refrigerado cerrado por 3 cajones grandes.
- Temperatura de funcionamiento regulable: -2 / + 10 ° C.
- Panel de control con termómetro - termostato digital, interruptor on / off, tarjeta electrónica con alarmas de alta y baja temperatura, mal funcionamiento del termostato.
- Descongelamiento ventilado.
- Evaporación automática de la condensación.
- Fluido refrigerante utilizado: R290.
- Nivel sonoro: < 70 dBA.
- Aparato predispuesto para instalación en apoyo en el pavimento sobre pies.
- Restricciones de instalación: combinación NO permitida con fry top de gas; • no es posible en vigas en voladizo; no es posible en bastidor plurimodular (excepto HYDESIGN).
- Vínculos de instalación: el zócalo se puede instalar solo si a la derecha y a la izquierda de la mesa refrigerada están colocados elementos ICON9000 con patas.

Características constructivas

- Chasis en acero inox AISI 304, incorporado en la estructura, para la instalación de módulos top.
- Estructura monobloque de acero inox AISI 304, sistema de aislamiento en espuma de poliuretano sin necesidad de utilizar CFC-HCFC.
- Puerta, laterales y salpicadero satinados, acabado Scotch Brite. Interior con acabado brillante.
- Espesor de aislamiento: 35 mm.
- Cajones útiles para contenedores GN 1/1.
- Manillas robustas de aluminio cromado con agarre ergonómico.
- Orificio de descarga para simplificar las operaciones de limpieza.
- Evaporador con tratamiento anticorrosión.
- Pies en acero inoxidable, regulables en altura de 150 mm a 250 mm.
- Acceso a todos los componentes funcionales desde el frente.

Equipamiento de seguridad y aprobaciones

- Alarma de alta y baja temperatura en el compartimento frigorífico.
- Alarma por mal funcionamiento del termostato.
- Aprobaciones CE en relación con todas las directivas y reglamentos vigentes.
- El producto es conforme al reglamento CE 1935/2004 y a la PM del 21/03/1973 (Materiales y Objetos destinados a entrar en Contacto con los Alimentos).
- Grado de protección IPX4.

Equipamiento de serie

- Bandeja de recogida de condensados.

Opcional y Accesorios

- Ruedas.

Datos técnicos

Voltaje

230V 1N~ / 50Hz

Peso neto

130 kg



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

02/05/2024

MESA REFRIGERADA -2°C ÷ +10°C - 3 CAJONES GRANDES

Icon9000 prof.900 - 2 mm

3NBRP3C



<i>Peso bruto</i>	155 kg	<i>Potencia electrica</i>	0,6 kW
<i>Dimensiones</i>	160x83,5x65 cm	<i>Embalaje</i>	170x100x80 cm

MESA REFRIGERADA -2°C ÷ +10°C - 3 CAJONES GRANDES

Icon9000 prof.900 - 2 mm



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

02/05/2024