

MESA REFRIGERADA 0 ÷ +10°C PROFUNDIDAD 70 CM PLANO CON PETO POSTERIOR

Mesa en acero AISI 304. Estructura de cuerpo unico, puerta aislada, manija en inox. Evaporador de aletas externo, electroventilador. Descongelamiento automatico por aire. Evaporación automática de la condensación. Termómetro-termostato digital. Plano peto posterior. 1 puerta, 2 cajones.



Capacidad bruta, lt	290	Capacidad útil total, lt	137
Carga de refrigerante, kg	0,07	Clase climática	5 (+40°C, 40% R.H.)
Clase eficiencia energética	C	Consumo de energía, kWh/24h	2,268
Consumo energético/año, kWh/a	828	Índice Eficiencia Energética	38,68
LWA dB(A)	46	N° cajones	2
N° puertas	1	Para uso intensivo	Este aparato está destinado a utilizarse a una temperatura ambiente de hasta 40 °C
Potencia frigorífica -10°C W	465	Refrigerante/GWP	R290/3
Temperatura funcionamiento	0/+10°C		

Características funcionales

- Panel de mandos electrónico con interruptor encendido/apagado y termómetro- termostato.
- Descongelamiento automatico por aire.
- Evaporación automática de la condensación.
- Nivel sonoro: < 70 dBA.
- La gran fiabilidad del producto está por el nivel de protección IP24 de los elementos funcionales.

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.
- Grupo motor extraíble para facilitar la ejecución de las operaciones periódicas de limpieza del condensador. Sistema de circulación del aire en "U" para garantizar máxima fiabilidad del grupo motor.
- 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.
- 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 compartimiento.

Datos técnicos



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

29/04/2022

MESAS REFRIGERADAS 0 ÷ +10°C PROFUNDIDAD 70 CM PLANO CON PETO POSTERIOR

Mesas refrigeradas

5MA2A



<i>Voltaje</i>	230V 1N~ / 50Hz	<i>Peso neto</i>	120 kg
<i>Peso bruto</i>	130 kg	<i>Potencia electrica</i>	0,28 kW
<i>Dimensiones</i>	140x70x98,5 cm	<i>Embalaje</i>	146x76x100 cm

Mesas refrigeradas
MESA REFRIGERADA 0 ÷ +10°C PROFUNDIDAD 70 CM PLANO CON PETO POSTERIOR