

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

Estructura monobloque realizada en acero especial antihuella. Aislamiento en poliuretano sin CFC, espesor de 60 mm. Cremalleras en inox AISI 304 desmontables. Descongelamiento automatico por aire. Evaporación automática de la condensación. Cada compartimento: 2 guías de acero inox AISI 304 y 1 rejilla. Termómetro-termostato digital. Estructura de cuerpo unico en acero inox AISI 304. 4 puertas.



Capacidad bruta, lt	578	Capacidad útil total, lt	321
Carga de refrigerante, kg	0,08	Clase climática	5 (+40°C, 40% R.H.)
Clase eficiencia energética	C	Consumo de energía, kWh/24h	3,562
Consumo energético/año, kWh/a	1300	Índice Eficiencia Energética	49,81
LWA dB(A)	50	N° cajones	0
N° puertas	4	Para uso intensivo	Este aparato está destinado a utilizarse a una temperatura ambiente de hasta 40 °C
Potencia frigorífica -10°C W	560	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.
- 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. 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.
- Cerradura: optional

### 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

# 5VCM



<i>Voltaje</i>	230V 1N~ / 50Hz	<i>Peso neto</i>	157 kg
<i>Peso bruto</i>	172 kg	<i>Potencia electrica</i>	0,32 kW
<i>Dimensiones</i>	230x70x90 cm	<i>Embalaje</i>	236x76x92 cm

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



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

29/04/2022