

VITRINA REFRIGERADA PARA PIZZA PROFUNDIDAD 330 MM

Vitrina refrigerada realizada en acero inox AISI 304. Estructura aislada, refrigeración estática con evaporador inyectado. Panel de control con termómetro-termostato digital e interruptor de encendido y apagado. Tanque útil para contenedores G.N (1/2, 1/4, 1/6, 1/9) h 150 mm. En dotación: 2 distanciadores.



LWA dB(A)	46	Potencia frigorífica -20°C W	290
Refrigerante/GWP	R290/3	Temperaturas de servicio, °C	+2/+10

Características funcionales

- Panel de mandos electrónico con interruptor encendido/apagado y termómetro-termostato.
- Descongelamiento automático 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.
- Para la vitrina superior: refrigeración estática, con el evaporador inyectado en la parte inferior y en las paredes, con circulación de aire en el compartimento del motor con entrada delantera y salida trasera y lateral.

Características constructivas

- Vitrina refrigerada de acero inoxidable AISI 304, aislado. Panel de control con termómetro-termostato digital e interruptor de encendido y apagado. Para completar con contenedores.
- Profundidad de la vitrina refrigerada: 330 mm. Para G.N. 1/2, altura máxima 150 mm y submúltiplos relativos.
- Fluido refrigerante de la vitrina refrigerada: R290.
- Evaporador con tratamiento anticorrosión.

Accesorios en opción

- Para vitrina refrigerada: G.N. en varios formatos

Datos técnicos

Voltaje	230V 1N~ / 50Hz	Peso neto	42 kg
Peso bruto	45 kg	Potencia eléctrica	0,16 kW
Dimensiones	160x33x26 cm	Embalaje	166x42,5x34 cm

MESAS REFRIGERADAS
VITRINA REFRIGERADA PARA PIZZA PROFUNDIDAD 330 MM