

MESA REFRIGERADA -2°C ÷ +8°C EN 60x40 CM CON ENCIMERA Y PETO POSTERIOR

Mesa refrigerada para pastelería, realizada con estructura monobloco interna y externa en acero inoxidable AISI 304. Compartimento interno útil para contenedores EN 60x40 cm. Evaporador ventilado. Descongelación automática por aire, evaporación de condensación automática. Panel de mandos con termómetro - termostato digital con puerto de comunicación, interruptor encendido/apagado, variador de humedad 75 o 90%. Plano de trabajo en acero inox AISI 304 con peto posterior.



Capacidad bruta, lt	564	Capacidad útil total, lt	360
Carga de refrigerante, kg	0,08	Clase climática	5 (+40°C, 40% R.H.)
Clase eficiencia energética	D	Consumo de energía E24h, kWh	3,749
Consumo energético/año, kW/h	1368	Índice Eficiencia Energética	50,5
LWA dB(A)	50	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
Temperaturas de servicio, °C	-2/+8		

Características funcionales

- Modelo con 3 compartimentos refrigerados con puertas.
- Panel de mandos con termómetro - termostato digital con puerto de comunicación, interruptor encendido/apagado, variador de humedad 75 o 90%.
- Automatische elektrische Abtauung.
- Evaporación automática de la condensación.
- Sistema de refrigeración ventilado obtenido a través de un evaporador con aletas pintadas, con protección y ventilador eléctrico. Sistema de circulación de aire "U" en el compartimento del motor, con entrada de aire frontal en la habitación y expulsión frontal del aire caliente. El valor variable de la humedad garantiza la conservación ideal de las preparaciones de pastelería.
- Nivel sonoro: < 70 dBA.
- La gran fiabilidad del producto está por el nivel de protección IP24 de los elementos funcionales.

Características constructivas

- Plano de trabajo de altura 50 mm en acero inox AISI 304, espesor 15/10. El plano de trabajo es constituido internamente de un panel idrófugo y ignífugo a garantía de elevadas prestaciones de resistencia.
- Estructura monobloco en acero inoxidable AISI 304 con ángulos internas redondeados, sistema de aislamiento en espuma de poliuretano sin el uso de CFC. Puerta, laterales y salpicadero en acabado satinado. Acabado Scotchbrite. Acabado interno brillante. Espesor de aislamiento: 55 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.
- Gas refrigerante del compartimento: R290.
- Puerta con sistema de cierre automático para aberturas de menos de 90 °. Manija de acero inoxidable integrada, fácil de agarrar. Junta magnética fácilmente extraíble. Profundidad con puerta abierta: 117,20 cm.
- Compartimento refrigerado útil para contener recipientes Euronorm de 60x40 cm; cremalleras en acero inoxidable AISI 304, 7

MESA REFRIGERADA -2°C ÷ +8°C EN 60x40 CM CON ENCIMERA Y PETO POSTERIOR

Basi refrigerate 60x40 cm

BS21A



- posiciones, paso 75 mm, para soportar rejillas / cubetas, que se pueden quitar fácilmente.
- Boca de desagüe en el fondo para facilitar las operaciones de limpieza.
- Evaporador con tratamiento anticorrosión.
- Patas en acero inox, con altura regulable.

Equipamiento de serie

- Cada compartimento / puerta se suministra: 7 par de guías de acero inoxidable para soportar rejillas / cubetas.

Datos técnicos

<i>Voltaje</i>	230V 1N~ / 50Hz	<i>Peso neto</i>	160 kg
<i>Peso bruto</i>	175 kg	<i>Potencia electrica</i>	0,36 kW
<i>Dimenesiones</i>	210x80x97 cm	<i>Embalaje</i>	215x82x115 cm

MESA REFRIGERADA -2°C ÷ +8°C EN 60X40 CM CON ENCIMERA Y PETO POSTERIOR
Basi refrigerate 60x40 cm