

VITRINETTE RÉFRIGÉRÉE POUR PIZZA PROFONDEUR 330 MM

Vitrine réfrigérée réalisée en acier inox AISI 304.
Structure isolée, réfrigération statique avec évaporateur injecté. Tableau de commande avec thermomètre-thermostat numérique et interrupteur marche / arrêt.
Réservoir utile pour bacs G.N (1/2, 1/4, 1/6, 1/9) h 150 mm. Delivré avec: 2 traverses.



<i>LWA dB(A)</i>	46	<i>Puissance frigorifique -20°C W</i>	290
<i>Réfrigérant/GWP</i>	R290/3	<i>Températures de service, °C</i>	+2/+10

Caractéristiques fonctionnelles

- Gestion des commandes par thermostat - thermomètre électronique avec interrupteur marche/arrêt.
- Dégivrage automatique à air.
- Évaporation automatique des condensas.
- Niveau sonore < 70 dBA.
- Les éléments fonctionnels bénéficient d'une protection IP24.
- Pour la vitrine supérieure: réfrigération statique, avec évaporateur injecté au bas et sur les murs, avec circulation d'air dans le compartiment moteur avec entrée avant et sortie arrière et latérale.

Caractéristiques de fabrication

- Vitrine réfrigérée en acier inoxydable AISI 304, isolée. Tableau de commande avec thermomètre-thermostat numérique et interrupteur marche / arrêt. A compléter avec bacs.
- Profondeur de la vitrine réfrigérée: 330 mm. Pour G.N. ½, hauteur maximale 150 mm et sous-multiples relatifs.
- Fluide réfrigérant de la vitrine réfrigérée: R290.
- Évaporateur avec traitement anticorrosion.

Accessoires en option

- Pour vitrine réfrigérée: G.N. dans divers formats.

Données techniques

<i>Branchement électrique</i>	230V 1N~ / 50Hz	<i>Poids net</i>	42 kg
<i>Poids brut</i>	45 kg	<i>Puissance électrique</i>	0,16 kW
<i>Dimensions</i>	160x33x26 cm	<i>Emballage</i>	166x42,5x34 cm