

BANQUE RÉFRIGÉRÉE -2°C ÷ +8°C EN 60x40 CM AVEC DESSUS ET DOSSERET

Table réfrigérée pour pâtisserie, réalisée avec une structure monocoque interne et externe en acier inoxydable AISI 304. Compartiment interne utile pour les conteneurs EN 60x40 cm. Evaporateur ventilé. Dégivrage automatique à air, évaporation automatique de la condensas. Gestion des commandes par thermostat - thermomètre électronique avec port, interrupteur marche/arrêt, variateur d'humidité 75 ou 90%. Plan de travail en acier inox AISI 304 avec dossier arrière.



<i>A' usage intensif</i>	Cet appareil est destiné à être utilisé à des températures ambiantes allant jusqu'à + 40 °C	<i>Charge de fluide, kg</i>	0,08
<i>Classe climatique</i>	5 (+40°C, 40% R.H.)	<i>Classe efficacité énergétique</i>	D
<i>Consommation d'énergie, 24h, kWh</i>	3,749	<i>Consommation d'énergie/an, kWh</i>	1368
<i>Indice efficacité énergétique</i>	50,5	<i>LWA dB(A)</i>	50
<i>Puissance frigorifique -10°C W</i>	560	<i>Réfrigérant/GWP</i>	R290/3
<i>Températures de service, °C</i>	-2/+8	<i>Volume brut, lt</i>	564
<i>Volume util, lt</i>	360		

Caractéristiques fonctionnelles

- Modèle avec 3 compartiments-portes réfrigérés.
- Gestion des commandes par thermostat - thermomètre électronique avec port, interrupteur marche/arrêt, variateur d'humidité 75 ou 90%.
- Dégivrage électrique automatique.
- Évaporation automatique des condensas.
- Système de réfrigération ventilé obtenu par un évaporateur à ailettes peint avec protection et ventilateur électrique. Système de circulation d'air en "U" dans le compartiment moteur avec prise d'air frontale dans la pièce et expulsion frontale de l'air chaud. La valeur variable d'humidité garantit une conservation idéale des préparations de pâtisserie.
- Niveau sonore < 70 dBA.
- Les éléments fonctionnels bénéficient d'une protection IP24.

Caractéristiques de fabrication

- Plan de travail haut 50 mm réalisé en acier inox AISI 304, épaisseur 15/10. Composé à l'intérieur d'un panneau idrofuge et ignifuge pour garantir hauts niveaux de résistance de frappe.
- Structure monobloc en acier inoxydable AISI 304 à angles intérieurs arrondis, système d'isolation en mousse de polyuréthane ne contenant pas de CFC. Porte, côtés et tableau de bord en finition satinée. Finition Scotchbrite. Finition intérieure brillante. Épaisseur d'isolation: 55 mm.
- Groupe moteur extractible, monté sur guides pour faciliter les opérations de maintenance et de nettoyage du condenseur. Système de circulation de l'air en "U" garantissant une grande fiabilité du groupe moteur.
- Gas réfrigérant du compartiment: R290.
- Porte à fermeture automatique pour les ouvertures inférieures à 90°. Poignée en acier inoxydable intégrée, facile à saisir. Joint

- magnétique facilement démontable. Profondeur avec porte ouverte: 117,20 cm
- Compartiment réfrigéré utile pour contenir des bacs Euronorm de 60x40 cm; crémaillères en acier inoxydable AISI 304, 7 niveaux, espacement 75 mm, pour supporter les grilles / bacs, faciles à enlever.
- Trou de drainage sur le fond pour faciliter les opérations de nettoyage.
- Evaporateur avec traitement anticorrosion.
- Pieds en acier inox, réglables en hauteur.

Equipement de série

- Chaque compartiment / porte fourni avec : 7 paire de glissières en acier inoxydable pour soutenir les grilles / bassins.

Données techniques

Branchement électrique	230V 1N~ / 50Hz	Poids net	160 kg
Poids brut	175 kg	Puissance électrique	0,36 kW
Dimensions	210x80x97 cm	Emballage	215x82x115 cm

BANQUE RÉFRIGÉRÉE -2°C ÷ +8°C EN 60x40 CM AVEC DESSUS ET DOSSERET

Basi refrigerate 60x40 cm