

BANQUE RÉFRIGÉRÉE POUR PIZZA DEUX COMPARTEMENTS SANS DESSUS

Table réfrigérée pour pizzeria, réalisée avec une structure monocoque interne et externe en acier inoxydable AISI 304. Évaporateur ventilé, dégivrage automatique, évaporation automatique des condensas. Thermomètre thermostat électronique. Sans plan de travail. 2 compartiments réfrigérés, portes avec poignée inox.



<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>	0,07
<i>Classe climatique</i>	5 (+40°C, 40% R.H.)	<i>Classe efficacité énergétique</i>	C
<i>Consommation d'énergie, kWh/a</i>	997	<i>Consommation d'énergie, kWh/24h</i>	2,73
<i>Indice efficacité énergétique</i>	41,49	<i>LWA dB(A)</i>	46
<i>Puissance frigorifique -10°C W</i>	465	<i>Réfrigérant/GWP</i>	R290/3
<i>Températures de service, °C</i>	+2/+10	<i>Volume brut, lt</i>	378
<i>Volume util, lt</i>	240		

Caractéristiques fonctionnelles

- Modèle avec 2 compartiments-portes réfrigérés.
- 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 compartiment: système de réfrigération ventilé obtenu à travers un évaporateur à ailettes peint, avec protection et ventilateur électrique. Système de circulation d'air "U" dans le compartiment moteur avec prise d'air frontale dans la pièce et expulsion frontale de l'air chaud. La valeur d'humidité élevée, dans la mesure de 90%, garantit une conservation idéale des "boulettes de pizza".

Caractéristiques de fabrication

- Modèle sans dessus.
- 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. Epaisseur d'isolation variable: de 60 à 40 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: 118 cm
- Compartiment réfrigéré utile pour contenir des bacs Euronorm de 60x40 cm; crémaillères en acier inoxydable AISI 304 pour supporter les grilles / bacs, faciles à enlever.
- Trou de drainage sur le fond pour faciliter les opérations de nettoyage.

BZ20



- Evaporateur avec traitement anticorrosion.
- Pieds en acier inox, réglables en hauteur.

Équipement de série

- Chaque compartiment / porte fourni avec : 1 paire de glissières en acier inoxydable pour soutenir les grilles / bassins.

Options et Accessoires

- Pour le compartiment réfrigéré: rails pour conteneurs 60x40 cm, conteneurs 60x40 cm, roues.

Données techniques

Branchement électrique	230V 1N~ / 50Hz	Poids net	115 kg
Poids brut	130 kg	Puissance électrique	0,28 kW
Dimensions	154x72,5x83 cm	Emballage	162x81x104 cm

MEUBLES RÉFRIGÉRÉS
BANQUE RÉFRIGÉRÉE POUR PIZZA DEUX COMPARTEMENTS SANS DESSUS