

BASE REFRIGERATA -2°C ÷ +10°C - 4 CASSETTI

Base refrigerata realizzata con struttura monoscocca interna ed esterna in acciaio inox AISI 304. Evaporatore interno al vano e motoventilatore. Sbrinamento ed evacuazione della condensa automatici. Pannello comandi con scheda elettronica, segnalazione allarmi per alta o bassa temperatura, malfunzionamento termostato. 4 cassette. Gas refrigerante utilizzato R290 con basso GWP.



Caratteristiche funzionali

- Base autoportante refrigerata per il sostegno di elementi "top".
- La base refrigerata può accogliere moduli da 20, 40, 80 e 120 cm.
- Vano refrigerato chiuso da 4 cassette.
- Temperatura regolabile di funzionamento: -2/+10°C.
- Pannello comandi dotato di termometro - termostato digitale, interruttore acceso/spento, scheda elettronica con segnalazione allarmi per alta e bassa temperatura, malfunzionamento termostato.
- Sbrinamento automatico.
- Evaporazione automatica della condensa.
- Fluido refrigerante utilizzato: R290.
- Livello di rumorosità <70 dBA.
- Apparecchio predisposto per installazione a terra su piedi.
- Vincoli di installazione: friggitrice 1S0FR4E con kit deflusso KBRPFRBM; friggitrice 0S0FR3E e bagnomaria 0S0BME con kit deflusso KBRPFRBM se posizionate su vano con cassette e/o portine; non posizionabile su telaio plurimodulo (eccetto in soluzione HYDESIGN) e trave a sbalzo.
- Vincoli di installazione: zoccolatura installabile solo se a destra e a sinistra della base sono presenti elementi ICON7000 su piedi.

Caratteristiche costruttive

- Telaio in acciaio inox AISI 304, incorporato alla struttura, per l'installazione di moduli top.
- Struttura monoscocca in acciaio inox AISI 304, sistema di isolamento in poliuretano espanso senza utilizzo di CFC e HCFC.
- Porta, fianchi e cruscotto satinati, finitura Scotch Brite. Interno con finitura lucida.
- Spessore isolamento: 35 mm.
- Cassetti utili a contenitori GN 1/1. Dimensioni utili cm (L x P x H): 30,4 x 55,2 x 10.
- Maniglie robuste in alluminio cromato con presa ergonomica.
- Foro di scarico per facilitare le operazioni di pulizia.
- Evaporatore con trattamento anticorrosione.
- Piedi in acciaio inox, regolabili in altezza da 150 mm a 250 mm.
- Accessibilità ad ogni componente funzionale frontalmente.

Dotazioni di sicurezza e certificazioni

- Allarme per alta e bassa temperatura nel vano refrigerato.
- Allarme per malfunzionamento termostato.
- Approvazioni CE con riferimento a tutte le direttive e norme vigenti.
- Il prodotto è conforme al regolamento CE 1935/2004 e al DM 21/03/1973 (Materiali ed Oggetti destinati a venire a Contatto con gli Alimenti) MOCA.
- Grado di protezione IPX4.

Dotazioni di serie

- Bacinella raccogli condensa.

Optional e Accessori

- Ruote.
- La zoccolatura è applicabile solo se a destra e a sinistra della base refrigerata è presente un elemento Icon7000 con piedi.

Dati tecnici

Voltaggio

230V 1N~ / 50Hz

Peso netto

95 kg



Angelo Po Grandi Cucine S.p.A. con socio unico - 41012 Carpi (MO) Italy - Strada Statale Romana Sud, 80
web: www.angelopo.com - email: angelopo@angelopo.it

02/05/2024

2SBRP4C



<i>Peso lordo</i>	120 kg	<i>Potenza elettrica</i>	0,5 kW
<i>Dimensioni</i>	120x66,5x65 cm	<i>Imballo</i>	130x80x80 cm

BASE REFRIGERATA -2°C ÷ +10°C - 4 CASSETTI

Icon7000 prof.700



Angelo Po Grandi Cucine S.p.A. con socio unico - 41012 Carpi (MO) Italy - Strada Statale Romana Sud, 90
web: www.angelopo.com - email: angelopo@angelopo.it

02/05/2024