

**BASE REFRIGERATA -24°C ÷ -12°C  
PROFONDITA' 70 CM GN 1/1 SENZA PIANO**

Esterno ed interno in acciaio inox AISI 304. Struttura monoscocca, porte coibentate. Evaporatore ad alette esterno al vano di conservazione, elettroventilatore. Sbrinamento automatico a gas caldo. Evaporazione automatica della condensa. Termometro-termostato digitale con porta di comunicazione, segnalazione allarmi HACCP. Struttura priva di piano. 2 porte.



|                              |                                                                                 |                                |                     |
|------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|---------------------|
| Carica refrigerante (kg)     | 0,06                                                                            | Classe climatica               | 5 (+40°C, 40% R.H.) |
| Classe efficienza energetica | D                                                                               | Consumo energetico in 24h, kWh | 6,772               |
| Consumo energetico/anno, kWh | 2472                                                                            | Indice efficienza energetica   | 74,54               |
| LWA dB(A)                    | 51                                                                              | N° cassette                    | 0                   |
| N° porte                     | 2                                                                               | Potenza frigorifera a-23,3°C W | 658                 |
| Refrigerante/GWP             | R290/3                                                                          | Temperatura di funzionamento   | -12/-24°C           |
| Uso ad alte prestazioni      | Questo apparecchio è destinato all'utilizzo a temperature ambiente fino a 40 °C | Volume lordo (lt)              | 290                 |
| Volume utile netto (lt)      | 161                                                                             |                                |                     |

**Caratteristiche funzionali**

- Dotate di termometro-termostato digitale con porta di comunicazione, segnalazione degli allarmi HACCP: alta e bassa temperatura, black-out, rottura sonde. Tali segnalazioni avvengono tramite allarmi sia visivi che acustici; nel caso di rottura della sonda interna della camera, l'apparecchio continua a funzionare sulla base dei tempi medi di funzionamento del compressore antecedenti lo stato di avaria.
- Sbrinamento automatico a gas caldo.
- Evaporazione automatica della condensa.
- Livello di rumorosità <70 dBA.
- Grado di protezione IP24 degli elementi funzionali.

**Caratteristiche costruttive**

- Struttura monoscocca con angoli interni arrotondati, sistema di isolamento in poliuretano espanso senza utilizzo di CFC.
- Spessore isolamento: 60 mm.
- Porta, fianchi e cruscotto satinati. Finitura scotchbrite. Finitura interna lucida.
- Gruppo motore estraibile per agevolare le operazioni di pulizia periodica del condensatore. Sistema di circolazione dell'aria ad "U" per garantire massima affidabilità del gruppo motore.
- Porta con sistema di autochiusura per aperture inferiori ai 90°. Maniglia inox integrata, di facile presa.
- Guarnizione magnetica facilmente smontabile.
- Cremagliere in acciaio inox AISI 304 per sostegno griglie/bacinelle, facilmente smontabili.
- Piedi in acciaio inox, regolabili in altezza da 140 mm a 200 mm.
- Evaporatore esterno con trattamento anticorrosione.
- In dotazione: 1 coppia di guide inox ed 1 griglia GN 1/1 per ogni vano.

**Dati tecnici**

# 5EAB



*Voltaggio* 230V 1N~ / 50Hz

*Peso netto* 97 kg

*Peso lordo* 107 kg

*Potenza elettrica* 0,7 kW

*Dimensioni* 140x70x84 cm

*Imballo* 146x76x92 cm

BASE REFRIGERATA -24°C ÷ -12°C PROFONDITA' 70 CM GN 1/1 SENZA PIANO

Basi refrigerate



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

20/04/2021