

**BASE REFRIGERATA 0 ÷ +10°C
PROFONDITA' 70 CM GN 1/1 CON PIANO**

Base refrigerata realizzata con struttura monoscocca interna ed esterna in acciaio inox AISI 304. Evaporatore esterno al vano e motoventilatore. Sbrinamento automatico ad aria. Evaporazione automatica della condensa. Termostato/termometro digitale. Piano monofronte in acciaio inox AISI 304. 2 porte, 3 cassetti.



Carica refrigerante (kg)	0,07	Classe climatica	5 (+40°C, 40% R.H.)
Classe efficienza energetica	C	Consumo energetico, kWh/24h	2,973
Consumo energetico/anno, kWh/a	1085	Indice efficienza energetica	46,69
LWA dB(A)	46	N° cassetti	3
N° porte	2	Potenza frigorifera a -10°C W	465
Refrigerante/GWP	R290/3	Temperatura di funzionamento	0/+10°C
Uso ad alte prestazioni	Questo apparecchio è destinato all'utilizzo a temperature ambiente fino a 40 °C	Volume lordo (lt)	434
Volume utile netto (lt)	205		

Caratteristiche funzionali

- Pannello comandi dotato di termometro - termostato digitale ed interruttore acceso/spento.
- Sbrinamento automatico ad aria.
- 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.
- Vano refrigerato con cremagliere in acciaio inox AISI 304 per sostegno griglie/bacinelle, facilmente smontabili.
- Cassetti ad involucro chiuso con guide a triplo sfilamento per un'estrazione verticale della bacinella.
- Dimensioni dei cassetti cm 30,5 x 54,8 x 90 h.
- Piedi in acciaio inox, regolabili in altezza da 140 mm a 200 mm.
- Evaporatore esterno con trattamento anticorrosione.
- Piano di lavoro 54 mm in acciaio acciaio inox AISI 304, spessore di 12/10. Struttura con pannello idrofugo ed ignifugo per assicurare robustezza ed afonicità.

Dotazioni di serie

- In dotazione per vano con portina: 1 coppia di guide inox ed 1 griglia GN 1/1.

BASE REFRIGERATA 0 ÷ +10°C PROFONDITA' 70 CM GN 1/1 CON PIANO

Basi refrigerate

5MB13M



Optional

- Termostato-termometro Blue-Tooth, registratore di temperatura, terminale di stampa, bacinelle e/ griglie varie, ruote.

Dati tecnici

<i>Voltaggio</i>	230V 1N~ / 50Hz	<i>Peso netto</i>	152 kg
<i>Peso lordo</i>	164 kg	<i>Potenza elettrica</i>	0,28 kW
<i>Dimensioni</i>	185x70x90 cm	<i>Imballo</i>	192x76x92 cm

BASE REFRIGERATA 0 ÷ +10°C PROFONDITA' 70 CM GN 1/1 CON PIANO

Basi refrigerate