

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

Struttura monoscocca in acciaio speciale anti-impronta.
Isolamento in poliuretano senza CFC, spessore 60 mm.
Cremagliere in acciaio inox AISI 304 smontabili.
Sbrinamento automatico ad aria. Evaporazione automatica della condensa. In dotazione: 2 guide in acciaio inox AISI 304 + 1 griglia per vano.
Termostato/termometro digitali. Piano con alzatina in acciaio inox AISI 304. 3 porte.



Carica refrigerante (kg)	0,07	Classe climatica	5 (+40°C, 40% R.H.)
Classe efficienza energetica	C	Consumo energetico, kWh/24h	2,704
Consumo energetico/anno, kWh/a	987	Indice efficienza energetica	41,02
LWA dB(A)	46	N° cassette	0
N° porte	3	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)	241		

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.
- 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.
- Piano di lavoro 54 mm in acciaio acciaio inox AISI 304, spessore di 12/10 e completo di alzatina posteriore altezza 8,5 cm. Struttura con pannello idrofugo ed ignifugo per assicurare robustezza ed afonicità.
- In dotazione: 1 coppia di guide inox ed 1 griglia GN 1/1 per ogni vano.
- Serratura: optional

Dati tecnici



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

29/04/2022

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

Basi refrigerate

5VBA



<i>Voltaggio</i>	230V 1N~ / 50Hz	<i>Peso netto</i>	136 kg
<i>Peso lordo</i>	148 kg	<i>Potenza elettrica</i>	0,28 kW
<i>Dimensioni</i>	185x70x98,5 cm	<i>Imballo</i>	192x76x102 cm

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

Basi refrigerate