

ALZATINA REFRIGERATA PER PIZZA PROFONDITÀ 330 MM

Alzatina refrigerata realizzata in acciaio inox AISI 304. Struttura coibentata, refrigerazione statica con evaporatore iniettato. Pannello comandi con termometro-termostato digitale e interruttore acceso spento. Vasca utile a contenitori G.N. (1/2, 1/4, 1/6, 1/9) h 150 mm. In dotazione: 2 traversini.



LWA dB(A)	46	Potenza frigorifera a -20°C W	290
Refrigerante/GWP	R290/3	Temperatura di esercizio (°C)	+2/+10

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.
- Per alzatina superiore: refrigerazione statica, con evaporatore iniettato sul fondo e sulle pareti, con circolazione dell'aria nel vano motore con aspirazione frontale ed uscita posteriore e laterale.

Caratteristiche costruttive

- Alzatina refrigerata realizzata in acciaio inox AISI 304, coibentata. Pannello comandi con termometro-termostato digitale e interruttore acceso spento. Da completare con bacinelle.
- Profondità dell'alzatina refrigerata: 330 mm. Per bacinelle G.N. ½, altezza max 150 mm e relativi sotto-multipli.
- Fluido refrigerante dell'alzatina refrigerata: R290.
- Evaporatore con trattamento anticorrosione.

Optional

- Per vetrina refrigerata: bacinelle G.N. in vari formati.

Dati tecnici

Voltaggio	230V 1N~ / 50Hz	Peso netto	70 kg
Peso lordo	75 kg	Potenza elettrica	0,16 kW
Dimensioni	259x33x26 cm	Imballo	263,5x42,5x34 cm

Tavoli Refrigerati
ALZATINA REFRIGERATA PER PIZZA PROFONDITÀ 330 MM