

BASE REFRIGERATA -2°C ÷ +8°C EN 60x40 CM CON PIANO E ALZATINA

Tavolo refrigerato per pasticceria, realizzato con struttura monoscocca interna ed esterna in acciaio inox AISI 304. Vano interno utile a contenitori EN 60x40 cm. Evaporatore ventilato. Sbrinamento automatico ad aria, evaporazione automatica della condensa. Pannello comandi dotato di termometro - termostato digitale con porta di comunicazione, interruttore acceso/spento, variatore di umidità relativa 75 o 90%. Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con alzatina.



Carica refrigerante (kg)	0,08	Classe climatica	5 (+40°C, 40% R.H.)
Classe efficienza energetica	D	Consumo energetico in 24h, kWh	3,749
Consumo energetico/anno, kWh	1368	Indice efficienza energetica	50,5
LWA dB(A)	50	Potenza frigorifera a -10°C W	560
Refrigerante/GWP	R290/3	Temperatura di esercizio (°C)	-2/+8
Uso ad alte prestazioni	Questo apparecchio è destinato all'utilizzo a temperature ambiente fino a 40 °C	Volume lordo (lt)	564
Volume utile netto (lt)	360		

Caratteristiche funzionali

- Modello con 3 portine-vani refrigerati.
- Pannello comandi dotato di termometro - termostato digitale con porta di comunicazione, interruttore acceso/spento, variatore di umidità relativa 75 o 90%.
- Sbrinamento automatico elettrico.
- Evaporazione automatica della condensa.
- Sistema di refrigerazione ventilato ottenuto tramite evaporatore ad alette verniciato, con protezione ed elettroventilatore. Sistema di circolazione dell'aria nel vano motore ad "U" con aspirazione frontale dell'aria in ambiente ed espulsione frontale dell'aria calda. Il valore variabile per l'umidità garantisce un'ideale conservazione delle preparazioni per pasticceria".
- Livello di rumorosità <70 dBA.
- Grado di protezione IP24 degli elementi funzionali.

Caratteristiche costruttive

- Piano di lavoro alto 50 mm in acciaio inox AISI 304, spessore di 15/10, completo di alzatina posteriore altezza 8,5 cm. Struttura con pannello idrofugo ed ignifugo per assicurare robustezza ed afonicità.
- Struttura monoscocca in acciaio inox AISI 304 con angoli interni arrotondati, sistema di isolamento in poliuretano espanso senza utilizzo di CFC. Porta, fianchi e cruscotto satinati. Finitura scotchbrite. Finitura interna lucida. Spessore isolamento: 55 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.
- Fluido refrigerante del vano: R290.
- Porta con sistema di auto-chiusura per aperture inferiori ai 90°. Maniglia in acciaio inox integrata, di facile presa. Guarnizione magnetica facilmente smontabile. Profondità con porta aperta: 117,20 cm.
- Vano refrigerato utile al contenimento di bacinelle Euronorm 60x40 cm; cremagliere in acciaio inox AISI 304 a 7 posizioni, passo 75 mm, per il sostegno di griglie/bacinelle, facilmente smontabili.
- Foro di scarico sul fondo per facilitare le operazioni di pulizia.

BASE REFRIGERATA -2°C ÷ +8°C EN 60x40 CM CON PIANO E ALZATINA

Basi refrigerate 60x40 cm

BS21A



- Evaporatore con trattamento anticorrosione.
- Piedi in acciaio inox AISI 304, regolabili in altezza.

Dotazioni di serie

- In dotazione per ogni vano/portina: 7 coppie di guide in acciaio inox AISI 304, per il sostegno di griglie/bacinelle.

Dati tecnici

<i>Voltaggio</i>	230V 1N~ / 50Hz	<i>Peso netto</i>	160 kg
<i>Peso lordo</i>	175 kg	<i>Potenza elettrica</i>	0,36 kW
<i>Dimensioni</i>	210x80x97 cm	<i>Imballo</i>	215x82x115 cm

Base refrigerata -2°C ÷ +8°C EN 60x40 cm con piano e alzatina