

## TAVOLO PIZZA REFRIGERATO A TRE VANI SENZA PIANO

Tavolo refrigerato per pizzeria, realizzato con struttura monoscocca interna ed esterna in acciaio inox AISI 304. Evaporatore ventilato, sbrinamento automatico, evaporazione automatica condensa. Termometro termostato elettronico. Priva di piano di lavoro. 3 vani refrigerati, portine con maniglia in acciaio inox.



Carica refrigerante (kg)	0,08	Classe climatica	5 (+40°C, 40% R.H.)
Classe efficienza energetica	C	Consumo energetico, kWh/24h	3,64
Consumo energetico/anno, kWh/a	1327	Indice efficienza energetica	48,99
LWA dB(A)	50	Potenza frigorifera a -10°C W	560
Refrigerante/GWP	R290/3	Temperatura di esercizio (°C)	+2/+10
Usò 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 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 vano: 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. L'elevato valore di umidità, nella misura del 90%, garantisce un'ideale conservazione delle "palline per pizza".

### Caratteristiche costruttive

- Modello senza piano di lavoro.
- 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 variabile: da 60 a 40 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 inox integrata, di facile presa. Guarnizione magnetica facilmente smontabile. Profondità con porta aperta: 118 cm.
- Vano refrigerato utile al contenimento di bacinelle Euronorm 60x40 cm; cremagliere in acciaio inox AISI 304 per il sostegno di griglie/bacinelle, facilmente smontabili.
- Foro di scarico sul fondo per facilitare le operazioni di pulizia.
- Evaporatore con trattamento anticorrosione.
- Piedi in acciaio inox AISI 304, regolabili in altezza.

# BZ25



## Dotazioni di serie

- In dotazione per ogni vano/portina: 1 coppia di guide inox per il sostegno di griglie/bacinelle.

## Optional e Accessori

- Per vano refrigerato: guide per contenitori 60x40 cm, contenitori 60x40 cm, ruote.

## Dati tecnici

<i>Voltaggio</i>	230V 1N~ / 50Hz	<i>Peso netto</i>	140 kg
<i>Peso lordo</i>	160 kg	<i>Potenza elettrica</i>	0,32 kW
<i>Dimensioni</i>	206x72,5x83 cm	<i>Imballo</i>	211x81x104 cm

TAVOLO PIZZA REFRIGERATO A TRE VANI SENZA PIANO  
Tavoli Refrigerati