

Saladette Tavolo refrigerato "saladette", 2porte, 290lt

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



727519 (SAL2DA)

Tavolo refrigerato "saladette", con il supporto contenitore rialzato e lama d'aria, 290lt, 2 porte, -2+10°C, standard su ruote

Descrizione

Articolo N°

Costruzione interamente in acciaio inox AISI 304.
Piano di lavoro con spessore 50 mm. Spessore isolamento 60 mm.
N. 2 porte piene. Unità refrigerante incorporata. Sistema ventilato.
Controllo elettronico con visualizzatore digitale esterno della temperatura. Temperatura regolabile da -2 a +10°C. Funzionamento a temperatura ambiente fino a 32°C. Privo di CFC e HCFC. Gas refrigerante R404a. Perfetto isolamento ottenuto tramite schiume poliuretaniche espanse ad alta densità con iniezione di ciclopentano. In dotazione 2 griglie in rilsan Gn 1/1. Montato su ruote.

Caratteristiche e benefici

- Isolamento da 60 mm per un maggiore risparmio energetico.
- Guide antibaltamento per contenitori GN 1/1.
- Privo di CFC e HCFC (Fluido refrigerante ecologico:R404a - Gas di schiumatura: ciclopentano)
- Circolazione forzata dell'aria per una veloce fase di raffreddamento ed un'uniforme distribuzione della temperatura.
- Per funzionamento a temperatura ambiente fino a 32°C.
- Temperatura regolabile da -2°C a +10°C.
- Nessuna contaminazione tra la vasca superiore e l'interno cella.
- Pannello di controllo di facile utilizzo.
- Controllo elettronico con display temperatura digitale.

Costruzione

- Accesso frontale a tutti i componenti.
- Compressore incorporato.
- Sviluppato e prodotto da azienda certificata ISO 9001 e ISO 14001.
- Montato su ruote.
- Angoli interni arrotondati per una maggiore pulibilità.
- Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304, con spessore di 50 mm.
- Costruito in acciaio inox AISI 304 per soddisfare i più alti standard di igiene.
- Coperchio bilanciato in acciaio inox robusto, facile da rimuovere e maneggiare per facilitare la pulizia.
- Ampio piano di lavoro (400mm di profondità).
- Facile da pulire: supporti strutture interne rimovibili per una migliore igiene.
- Possibilità di rimuovere il piano di lavoro per agevolare l'installazione.

Accessori inclusi

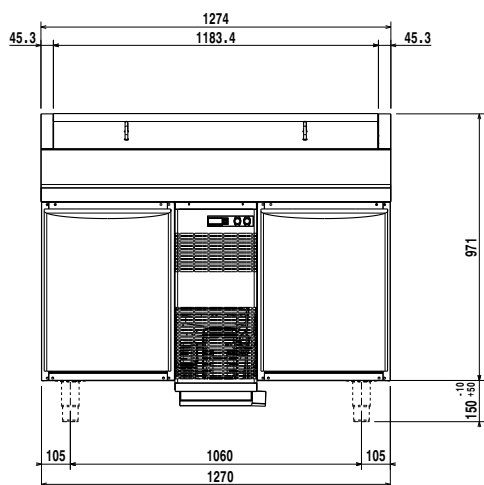
- 2 x Griglia GN 1/1 rilsan grigio PNC 881435

Accessori opzionali

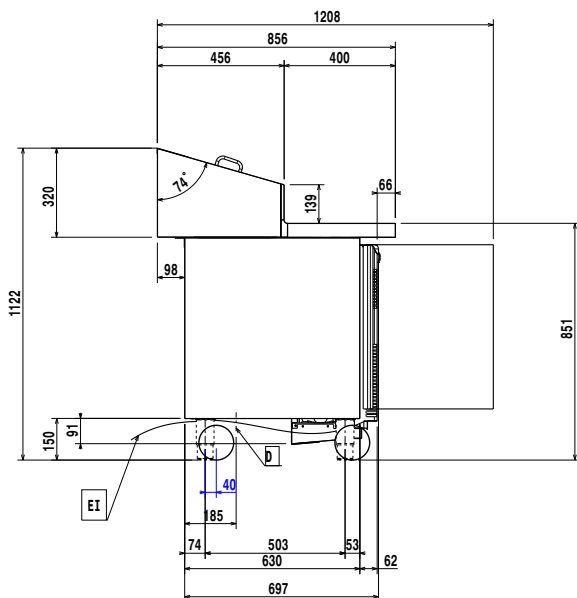
- Kit per connessione avanzata HACCP-IR33 (armadi e tavoli refrigerati digitali) PNC 880252
- Griglia GN 1/1 rilsan grigio PNC 881435
- Serratura con chiave per tavoli refrigerati - 1 per vano o per cassetti PNC 881499

Approvazione: _____

Fronte

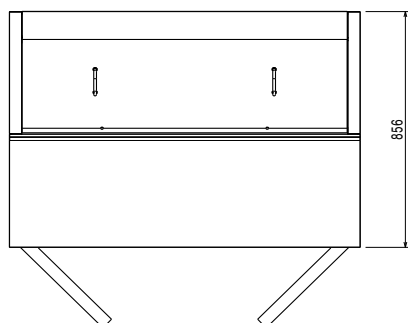


Lato



EI = Connessione elettrica

Alto



Elettrico

Tensione di alimentazione:

727519 (SAL2DA)

230 V/1 ph/50 Hz

Informazioni chiave

| | |
|--|-------------|
| Capacità lorda: | 290 lt |
| Cardini porte: | 1 sx + 1 dx |
| Dimensioni esterne, larghezza: | 1274 mm |
| Dimensioni esterne, altezza: | 1122 mm |
| Dimensioni esterne, profondità: | 856 mm |
| Dimensioni esterne, profondità con porte aperte: | 1110 mm |
| Materiale esterno: | AISI 304 |
| Materiale interno: | AISI 304 |
| Materiale pannelli laterali interni | AISI 304 |
| Compressore e unità refrigerante incorporati | |

Dati refrigerazione

| | |
|---------------------------------------|--------|
| Potenza compressore: | 3/4 hp |
| Tipo di refrigerante: | R404A |
| Potenza refrigerante: | 1684 W |
| Peso refrigerante: | 535 g |
| Temperatura minima di funzionamento: | 2 °C |
| Temperatura massima di funzionamento: | 4 °C |