

Saladette Tavolo refrigerato "Saladette" 250 litri, +2+10°C, 2 porte, coperchio+ tagliere

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



729014 (ASAL25L2C9)

Tavolo refrigerato "Saladette"
250 litri, +2+10°C, 2 porte,
AISI 304, coperchio+tagliere
(R134A)

Descrizione

Articolo N°

Interamente in acciaio inox 304 AISI. Isolamento in poliuretano espanso, ad alta densità, spessore 45 mm, con immissione di ciclopentano. Piedini ad altezza regolabile. Coperchio superiore con cerniera. Comparto inferiore refrigerato progettato per l'inserimento di contenitori GN 1/1 e dotato di n. 2 porte con cerniera. Unità di refrigerazione incorporata. Ventilato. Refrigerante R134a. Pannello di controllo digitale. Evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento. Foro di scarico. Idoneo al funzionamento a temperature ambientali fino a +32°C. Gamma di temperatura: +2+10°C. Esente da CFC e HCFC. Dotazione di serie n. 9 supporti per contenitori orizzontali e n.1 tagliere in plastica atossica.

Approvazione: _____

Caratteristiche e benefici

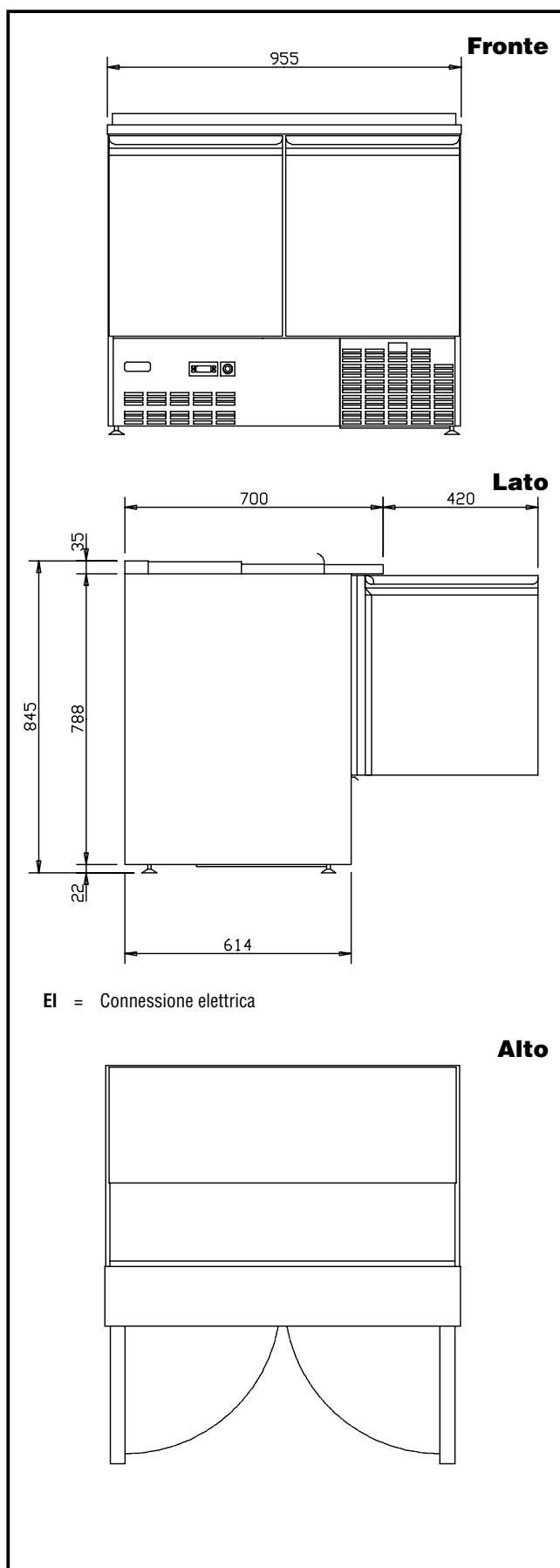
- Per funzionamento a temperatura ambiente fino a 32° C.
- Range di temperatura regolabile da +2°C a +10°C per lo stoccaggio di carne e pesce e altri alimenti
- Pannello di controllo digitale.
- Dotato di coperchio incernierato per periodi di inattività.
- Evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento.
- Certificazione CE
- Temperatura regolabile da -2°C a +10°C per lo stoccaggio di carne, pesce e latticini.
- Unità refrigerante completamente rimovibile per facilitare le operazioni di manutenzione.
- Accesso frontale e facilitato a tutti i componenti dell'unità refrigerante.
- Evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento a gas caldo.
- Connettività: accesso in tempo reale da remoto alle attrezzature collegate e monitoraggio dei dati (richiede accessori opzionali).

Costruzione

- Montato su piedini regolabili in altezza.
- Compressore incorporato.
- Sviluppato e prodotto da azienda certificata ISO 9001 e ISO 14001.
- Base interna con angoli arrotondati stampati da un unico foglio di lamiera
- Facilità di pulizia e alti livelli di igiene grazie agli angoli interni arrotondati, alle guide facilmente removibili, alle griglie e ai collettori d'aria.
- Unità refrigerante incorporata.
- Visualizzazione del codice di guasto.

Accessori opzionali

- Kit per connessione avanzata HACCP-IR33 (armadi e tavoli refrigerati digitali) PNC 880252
- Kit 4 ruote (2 con freno) per saladette da 250 lt PNC 880267
- Griglia GN 1/1 rilsan grigio PNC 881435
- KIT HACCP PER SISTEMA EKIS PNC 922166



Elettrico

Tensione di alimentazione:
 729014 (ASAL25L2C9) 220-240 V/1 ph/50 Hz

Informazioni chiave

Capacità lorda: 250 lt
 Capacità netta: 140 lt
 Numero porte: 2
 Cardini porte: 1 sx + 1 dx
 Dimensioni esterne, larghezza: 955 mm
 Dimensioni esterne, altezza: 845 mm
 Dimensioni esterne, profondità: 700 mm
 Livello di rumorosità: 54 dBA
 Profondità con porte aperte: 1120 mm
 Compressore e unità refrigerante incorporati

Dati refrigerazione

Tipo di controllo: Digitale
 Potenza compressore: 1/5 hp
 Tipo di refrigerante: R134a
 Potenza refrigerante: 253 W
 Peso refrigerante: 120 g
 Umidità interna min/max: 50/70/
 Temperatura minima di funzionamento: 2 °C
 Temperatura massima di funzionamento: 10 °C
 Tipo di funzionamento: Ventilato

Informazioni di prodotto (in riferimento al Regolamento UE 2015/1094)

Classe energetica (in riferimento al Regolamento UE 2015/1094):

Consumi energetici annuali e giornalieri (in riferimento al Regolamento UE 2015/1094):

Condizioni ambientali (in riferimento al Regolamento UE 2015/1094):

Indice EEI (in riferimento al Regolamento UE 2015/1094):