



727648 (EB644DUFR)

Tavolo refrigerato (con
alzatina), per teglie 400x600
mm, 4 porte, -2+7°C, AISI
304

Descrizione

Articolo N° _____

Interno ed esterno in acciaio inox AISI 304 (eccetto pannello di fondo). Piano di lavoro con alzatina posteriore. Piano di lavoro in acciaio inox. Regolazione temperatura da -2° a 7°C. 4 porte reversibili. Sbrinamento completamente automatico. Evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento a mezzo resistenze.

Dotazione di serie: 12 coppie di guide ogni porta per alloggiare teglie 600x400mm.

Approvazione: _____

Caratteristiche e benefici

- Accesso dal fronte per una facile manutenzione
- Maniglie porta in acciaio inox stampata senza giunzioni per una maggiore pulizia
- Sbrinamento completamente automatico.
- Evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento a mezzo resistenze.
- Regolazione temperatura da -2° a +7°C.
- Adatto per utilizzo a temperatura ambiente di 40° C (classe climatica 5).
- Ampio schermo digitale con indicazione e settaggio temperatura in cella.
- Guide interne estraibili senza l'uso di attrezzi per agevolare le operazioni di pulizia.

Costruzione

- Porte reversibili in utenza (sinistra/destra)
- Interno ed esterno in acciaio inox AISI 304 (eccetto pannello di fondo).
- Spessore isolamento pareti: 50mm.
- Uniformità di temperatura grazie alla posizione dell'evaporatore e alla progettazione del sistema di ventilazione interna.
- Rispettoso dell'ambiente: gas refrigerante R452a

Accessori inclusi

- 12 x 2 guide a "L" per griglie PNC 728874
tavoli refrigerati 400x600 mm

Accessori opzionali

- 2 guide a "L" per griglie tavoli PNC 728874
refrigerati 400x600 mm
- Griglia 400x600 mm in acciaio inox per tavolo pasticceria PNC 728876

Materiale esterno:	Acciaio inox AISI 304 Scotch Brite
Materiale interno:	AISI 304
Materiale pannelli laterali interni	AISI 304

Dati refrigerazione

Tipo di controllo:	Elettronico
Tipo di refrigerante:	R452A
Indice GPW	2141
Potenza refrigerante alla temperatura di evaporazione:	-10 °C
Temperatura minima di funzionamento:	-2 °C
Temperatura massima di funzionamento:	7 °C

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

Modello:	tavoli refrigerati
-----------------	--------------------



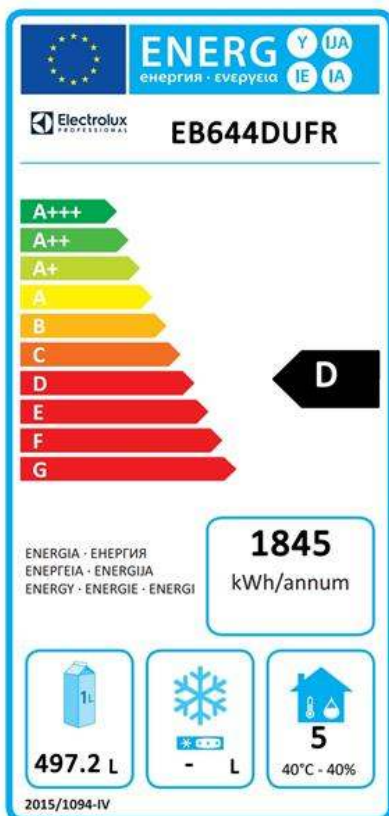
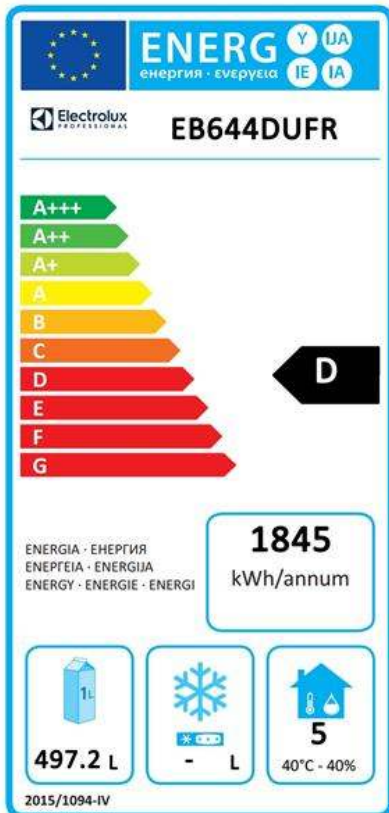
Electrolux
PROFESSIONAL

Linea pasticceria, pizzeria, panificazione
Tavolo refrigerato (con alzatina), griglie
600x400mm, AISI 304, -2+7°C, 4 porte

Nuova etichetta energetica in vigore dal 1° luglio 2016

L'etichettatura energetica per i frigoriferi e i freezer professionali si basa sui requisiti che stabiliscono gli Standard Minimi di Prestazione Energetica (Minimum Energy Performance Standards) per gli armadi refrigerati venduti all'interno dell'UE. Questi requisiti hanno lo scopo di migliorare l'efficienza energetica e favorire un approccio ambientale più ecologico nel settore professionale. Tutti i produttori e gli importatori che vendono e commercializzano all'interno dell'UE dovranno obbligatoriamente esporre la nuova etichetta energetica.

Importante: a partire dal 1 luglio 2016, tutte le macchine che hanno un livello di consumo energetico superiore al livello minimo, non potranno essere vendute all'interno dell' UE.



Linea pasticceria, pizzeria, panificazione
Tavolo refrigerato (con alzatina), griglie 600x400mm, AISI 304, -2+7°C,
4 porte
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso