

Gamma cottura modulare
Base freezer con 2 cassettei GN
1/1, -15-20°C, da 1200 mm, gas R290

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



371294 (E7TTEECOMIN)

Base freezer con 2
cassetti GN 1/1, -15-20°C,
da 1200 mm, gas R290

Descrizione

Articolo N° _____

Gruppo refrigerante incorporato. Temperature da -15 a -20°C. Può essere installata sotto le unità top della linea di cottura 700XP. Piedini regolabili in altezza da 50 mm. Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Piano di lavoro in acciaio inox stampato in un unico pezzo (spessore 1,5 mm). Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità. Evaporazione automatica della condensa di sbrinamento.

Gas refrigerante R290.

Caratteristiche e benefici

- L'unità può essere installata sotto i modelli top della linea 700.
- Circolazione forzata dell'aria per una veloce fase di raffreddamento ed un'uniforme distribuzione della temperatura.
- I bordi laterali ad angolo retto eliminano le possibili infiltrazioni tra le unità.
- Temperatura variabile da -15 °C a -22 °C per carne, pesce e latticini.
- Evaporazione automatica: la condensa viene evaporata automaticamente grazie alle resistenze elettriche nel contenitore di scarico condensa.
- Adatto per contenitori GN.
- Progettata per l'installazione sul blocco di cottura modulare.

Costruzione

- Costruzione in acciaio inox con finitura Scotch Brite a garanzia di elevati livelli di igiene.
- Compressore incorporato.
- Accesso frontale a tutti i componenti.
- [NOT TRANSLATED]

Sostenibilità

- Privo di CFC e HCFC (tipo di refrigerante ecologico: R290)



Approvazione: _____

Accessori opzionali

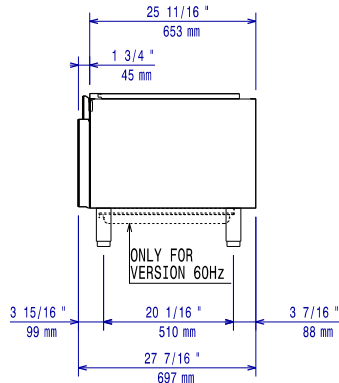
- Kit piedini flangiati PNC 206136 ☐
- Zoccolatura frontale per
installazione su zoccolo in
cemento, 1200 mm PNC 206151 ☐
- Zoccolatura frontale per elementi
da 1200 mm (non adatta per la
base Ref-Freezer della 900XP) PNC 206178 ☐
- 4 piedini per installazione su
zoccolo in cemento (non adatti per
la griglia monoblocco della 900) PNC 206210 ☐
- 2 pannelli di chiusura vano tecnico
per installazione contro parete/
schiena contro schiena di funzioni
top su base PNC 206248 ☐
- 2 zoccolature laterali PNC 206249 ☐
- 2 zoccolature laterali per
installazione su zoccolo in cemento PNC 206265 ☐
- Kit per installazione su ruote/piedini
da 1200 mm PNC 206368 ☐
- Kit per installazione su ruote/piedini
da 1600 mm PNC 206369 ☐
- Pannello di copertura posteriore da
1200 mm PNC 206376 ☐
- Kit 6 ruote di cui 3 con freno
(ordinare insieme al kit di
installazione su ruote/piedini) PNC 206432 ☐
- 2 pannelli copertura laterale (H=700
mm P=700 mm) PNC 216000 ☐



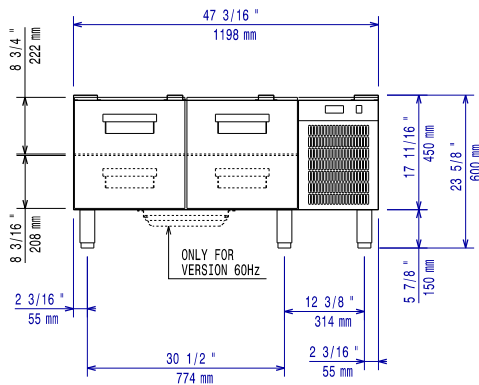
Electrolux
PROFESSIONAL

Gamma cottura modulare Base freezer con 2 cassettei GN 1/1, -15-20°C, da 1200 mm, gas R290

Fronte

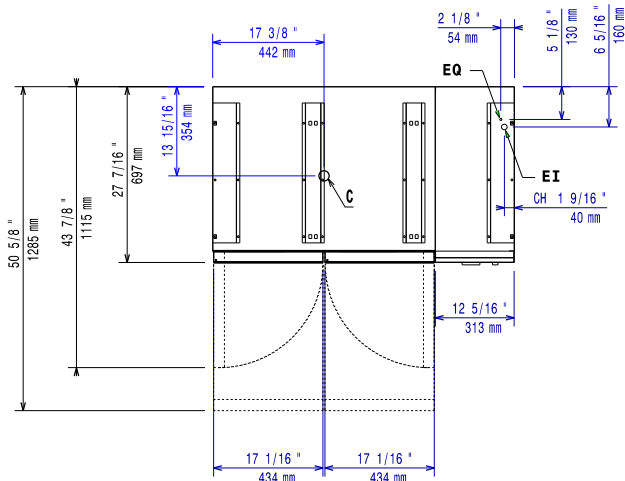


Lato



EI = Connessione elettrica

Alto



Elettrico

Tensione di alimentazione:	220-230 V/1N ph/50 Hz
Potenza installata max:	0.5 kW
Watt totali:	0.5 kW
Tipo di spina:	CE-SCHUKO

Informazioni chiave

Dimensioni esterne, larghezza:	1200 mm
Dimensioni esterne, profondità:	700 mm
Dimensioni esterne, altezza:	600 mm
Peso netto:	95 kg
Peso imballo:	106 kg
Altezza imballo:	780 mm
Larghezza imballo:	850 mm
Profondità imballo:	1300 mm
Volume imballo:	0.86 m ³
Capacità lorda:	120 lt

Sostenibilità

Tipo di refrigerante:	R290
Peso refrigerante:	90 g



Gamma cottura modulare
Base freezer con 2 cassettei GN 1/1, -15-20°C, da 1200 mm, gas R290
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso