

## Línea de Cocción Modular 700XP Base Refrigerada con 6 cajones

ARTÍCULO # \_\_\_\_\_

MODELO # \_\_\_\_\_

NOMBRE # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_

**371296 (E7TTBECOMKN)**

Base refrigerada con 6  
cajones, -2/+10°C,  
evaporación automática del  
condensado de  
descongelación - R290

### Descripción

#### Artículo No. \_\_\_\_\_

Base refrigerada con 6 cajones. Unidad compresora refrigerada integrada. Temperatura de funcionamiento de -2°C a 10°C. Para instalar debajo de unidades top 700XP. Patas regulables en altura 50mm. Paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch Brite. Para funcionar a temperatura ambiente hasta +43°C. Construido para permitir la unión empotrada entre unidades.

### Características técnicas

- La unidad puede ser instalada bajo los modelos top de la línea 700.
- Rango de temperatura ajustable de -2°C a +10°C para adaptarse a los requisitos de almacenamiento de carne, pescado y productos lácteos.
- Circulación de aire forzado para un enfriamiento rápido y una distribución uniforme de la temperatura.
- Tienen los ángulos rectos de los laterales para permitir una unión perfecta entre unidades, eliminando las posibles filtraciones de suciedad
- Desescarche y evaporación automática: la condensación evapora automáticamente gracias a las resistencias colocadas en el contenedor de desagüe de la condensación.
- Compatible con GN.
- Diseño para instalación modular dentro de un bloque de cocción.

### Construcción

- Paneles exteriores son en acero inoxidable con acabado Scotch Brite de acuerdo con los altos estándares de higiene.
- Compresor incorporado para adaptarse a las condiciones de funcionamiento.
- Acceso a todos los componentes desde la parte frontal.
- La unidad se entrega con patas regulables en altura de 150 mm en acero inoxidable. Las patas pueden extenderse hasta 250 mm.

### Sostenibilidad



- CHAR(10) Libre de CFC y HCFC (tipo de refrigerante altamente ecológico: R290). CHAR(10)

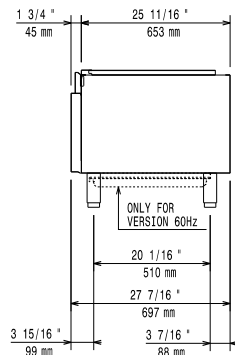
### accesorios opcionales

- Kit de patas para instalación en barcos PNC 206136 ☐
- Zócalo frontal para instalación de obra, 1600 mm PNC 206152 ☐
- Zócalo frontal 1600 mm (no para base refrigeradora/ congeladora) PNC 206179 ☐
- Kit de 4 patas para instalación sobre zócalo obra (no para Parrillas monobloque de la línea 900) PNC 206210 ☐
- 2 paneles para conducto de servicio para instalación de top sobre base PNC 206248 ☐
- 2 zócalos laterales PNC 206249 ☐
- 2 zócalos laterales para instalación de obra PNC 206265 ☐
- 2 cajones para base refrigerada PNC 206351 ☐
- Kit de 6 ruedas, 3 giratorias con freno PNC 206432 ☐

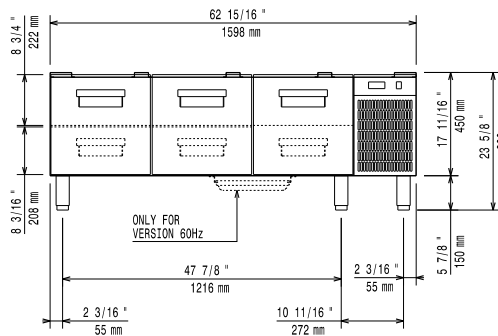
Aprobación: \_\_\_\_\_

- 2 paneles cobertura lateral para elementos monobloque
- PNC 216000 ☐

Alzado

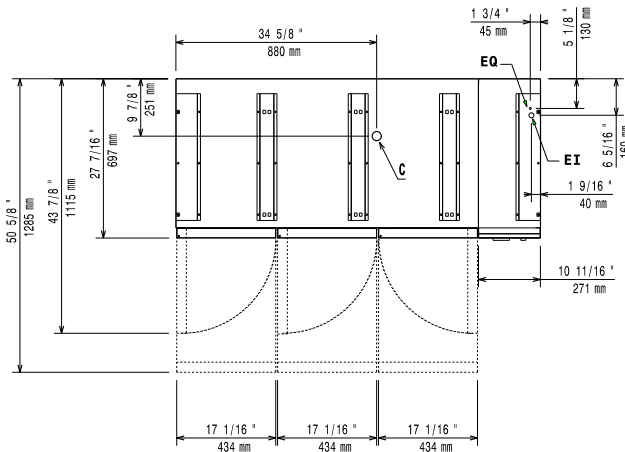


Lateral



El = Conexión eléctrica (energía)

Planta



### Eléctrico

|                          |                       |
|--------------------------|-----------------------|
| Suministro de voltaje    | 220-230 V/1N ph/50 Hz |
| Predispuesto para:       |                       |
| Potencia eléctrica max.: | 0.4 kW                |
| Total vatios             | 0.4 kW                |
| Tipo de enchufe:         | CE-SCHUKO             |

### Info

|                             |                     |
|-----------------------------|---------------------|
| Dimensiones externas, ancho | 1600 mm             |
| Dimensiones externas, fondo | 700 mm              |
| Dimensiones externas, alto  | 600 mm              |
| Peso neto                   | 110 kg              |
| Peso del paquete            | 149 kg              |
| Alto del paquete:           | 780 mm              |
| Ancho del paquete:          | 860 mm              |
| Fondo del paquete:          | 1700 mm             |
| Volumen del paquete         | 1.14 m <sup>3</sup> |
| Capacidad bruta             | 180 lt              |

### Sostenibilidad

|                           |       |
|---------------------------|-------|
| Tipo de refrigerante:     | R290  |
| Potencia de refrigeración | 226 W |
| Peso del refrigerante     | 85 g  |