

# Línea de Cocción Modular 900XP Base Refrigerada con 6 cajones

ARTÍCULO #	
MODELO #	
NOMBRE #	
SIS #	
AIA #	_



391600 (E9TTBECOMKN)

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

## Descripción

## Artículo No.

Base refrigerada con 6 cajones, -2/+10°C Unidad compresora refrigerada integrada. Temperatura de funcionamiento de -2°C a 10°C. Para instalar debajo de unidades top 900XP. Patas regulables en altura 50mm. Paneles exteriores en acero inoxidable acabado Scotch Brite. Para temperatura ambiente hasta +43°C. Construido para permitir una unión empotrada entre unidades.

#### Características técnicas

- 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
- Unidad que puede instalarse fácilmente bajo los modelos top de la línea 900.
- 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

freno



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

## accesorios opcionales

Kit de patas para instalación en barcos
Zócalo frontal para instalación de obra, 1600 mm
Zócalo frontal 1600 mm (no para base refrigeradora/congeladora)
Kit de 3 soportes base para ruedas

Kit de 6 ruedas, 3 giratorias con PNC 206432 🗖

Aprobación:

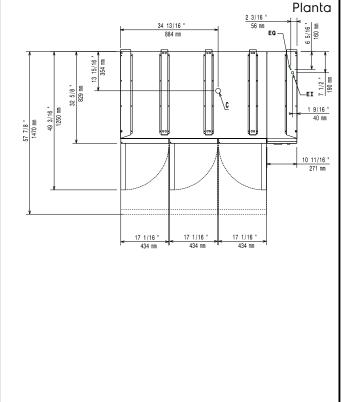




# Línea de Cocción Modular 900XP Base Refrigerada con 6 cajones

# Alzado 31 9/16 " 802 mm ONLY FOR VERSION 60Hz Lateral 62 15/16 " 1598 mm 3 3/4 °

Conexión eléctrica (energía)



10 11/16 ' 272 mm

## Eléctrico

Suministro de voltaje 220-230 V/1N ph/50 Hz

Predispuesto para:

Potencia eléctrica max.: 0.44 kW **Total watios** 0.44 kW

#### Info

Dimensiones externas, ancho 1600 mm Dimensiones externas, fondo 830 mm Dimensiones externas, alto 600 mm Peso neto 143 kg Peso del paquete 164 kg Alto del paquete: 840 mm Ancho del paquete: 1040 mm Fondo del paquete: 1700 mm Volumen del paquete 1.49 m<sup>3</sup> 240 lt Capacidad bruta

## Sostenibilidad

R290 Tipo de refrigerante: Potencia de refrigeración 0 W Peso del refrigerante 85 g









