

Linea pasticceria, pizzeria, panificazione  
Tavolo refrigerato, per teglie 400x600  
mm, 3 porte, -2+7°C, AISI 304 (Gas  
refrigerante R290)

ARTICOLO N° \_\_\_\_\_

MODELLO N° \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

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

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



728969 (BPLER3NL)

Tavolo refrigerato, per teglie  
400x600 mm, 3 porte, -2+7°  
C, AISI 304 (Gas refrigerante  
R290)

## Descrizione

### Articolo N°

Porte interne ed esterne, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304. Piano di lavoro in acciaio inox. Tre porte reversibili. Accesso frontale per una facile manutenzione. Uniformità di temperatura garantita dalla posizione dell'evaporatore e dal design della ventilazione interna. Sbrinamento completamente automatico. Regolazione temperatura da -2 a 7°C.

Dotazione di serie: 9 coppie di guide per alloggiare teglie 600x400mm

Approvazione: \_\_\_\_\_

## Caratteristiche e benefici

- Adatto per utilizzo a temperatura ambiente di 40°C (classe climatica 5).
- Pannello di controllo elettronico e display digitale.
- Accesso dal fronte per una facile manutenzione
- Guide interne estraibili senza l'uso di attrezzi per agevolare le operazioni di pulizia.
- Regolazione temperatura da -2° a +7°C.

## Costruzione

- Uniformità di temperatura grazie alla posizione dell'evaporatore e alla progettazione del sistema di ventilazione interna.
- Pannelli interni ed esterni, incluso retro, in acciaio inox AISI 304
- Angoli interni arrotondati per una maggiore pulibilità.
- Porte autochiudenti.
- [NOT TRANSLATED]

## Sostenibilità



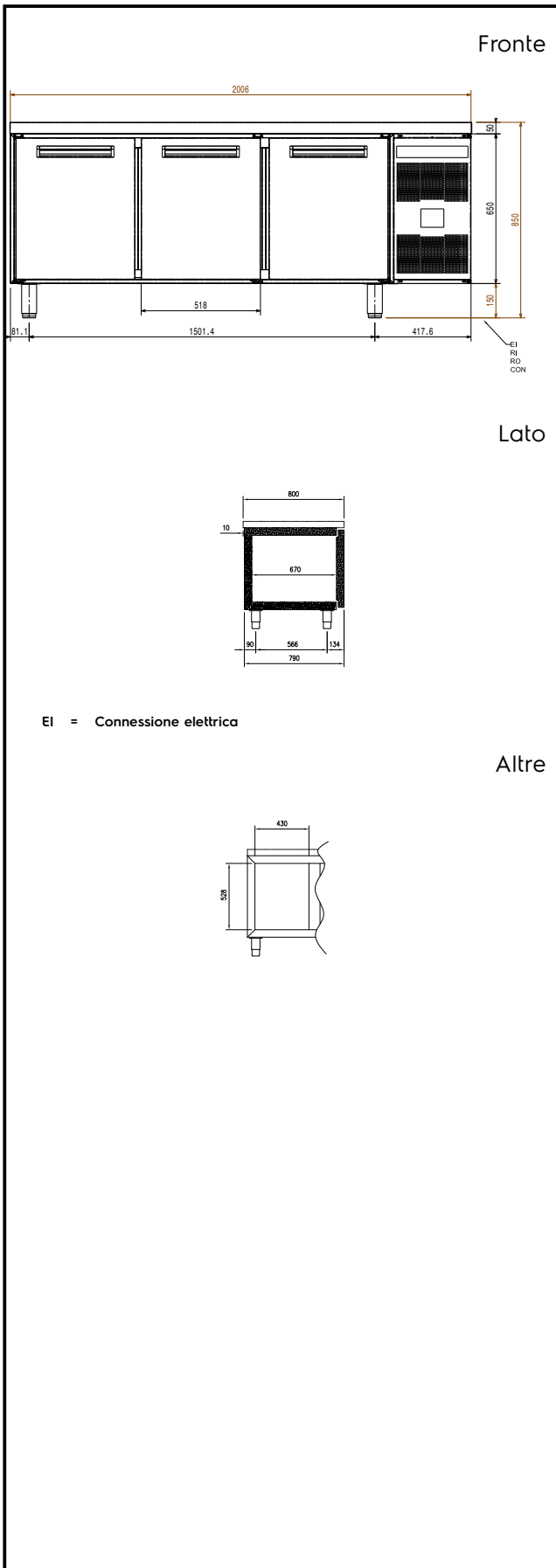
- Gas refrigerante idrocarburo R290 per un minor impatto ambientale (GWP=3). Isolamento privo di CFC e HCFC.
- Spessore di isolamento di 60 mm per ridurre al minimo il consumo energetico.
- La guarnizione della porta è magnetica e a tripla camera per migliorare l'isolamento e ridurre il consumo di energia. E' rimovibile per un'accurata pulizia.
- Massima efficienza energetica (classe A) e uniformità garantita anche in condizioni di lavoro estreme (classe 5; 40°C e 40% di umidità): prestazioni imbattibili, certificate dal protocollo di test energetici UNI EN ISO 22041:2020

## Accessori inclusi

- 9 x Coppia guide 400x600 PNC 880673 mm per tavolo pasticceria

## Accessori opzionali

- Griglia 400x600 mm in acciaio inox per tavolo pasticceria PNC 728876
- Coppia guide 400x600 mm per tavolo pasticceria PNC 880-673





**Electrolux**  
PROFESSIONAL

Linea pasticceria, pizzeria, panificazione  
Tavolo refrigerato, per teglie 400x600 mm, 3  
porte, -2+7°C, AISI 304 (Gas refrigerante R290)

## Elektriko

Tensione di alimentazione: 230 V/1N ph/50 Hz  
Potenza installata max: 0.25 kW

## Informazioni chiave

Capacità netta: 360 lt  
Numero porte: 3  
Cardini porte:  
Dimensioni esterne,  
larghezza: 2006 mm  
Dimensioni esterne,  
profondità: 800 mm  
Dimensioni esterne,  
profondità con porte  
aperte: 1280 mm  
Dimensioni esterne,  
altezza: 850 mm  
Materiale esterno: Acciaio inox AISI 304  
Scotch Brite  
Materiale interno: AISI 304  
Materiale pannelli laterali  
interni: AISI 304  
Capacità lorda: 545 lt  
Modello EU Regulation  
(2015/1094): tavoli refrigerati

## Dati refrigerazione

Tipo di controllo:  
Potenza refrigerante alla  
temperatura di  
evaporazione: -10 °C  
Temperatura minima di  
funzionamento: -2 °C  
Temperatura massima di  
funzionamento: 7 °C

## Sostenibilità

Tipo di refrigerante: R290  
Indice GPW: 3  
Classe energetica (in  
riferimento al Regolamento  
UE 2015/1094): A  
Consumi energetici annuali  
e giornalieri (in riferimento  
al Regolamento: 515kWh/anno -  
1.41kWh/24h  
Condizioni ambientali (in  
riferimento al Regolamento  
UE 2015/1094): Heavy Duty (cl.5)  
Indice EEI (in riferimento al  
Regolamento UE  
2015/1094): 22

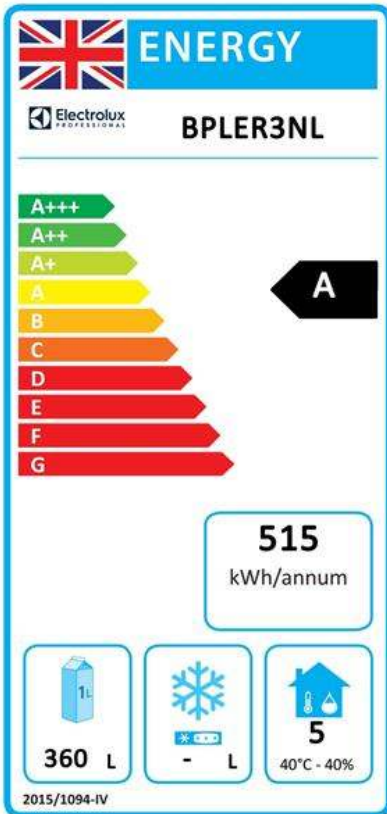
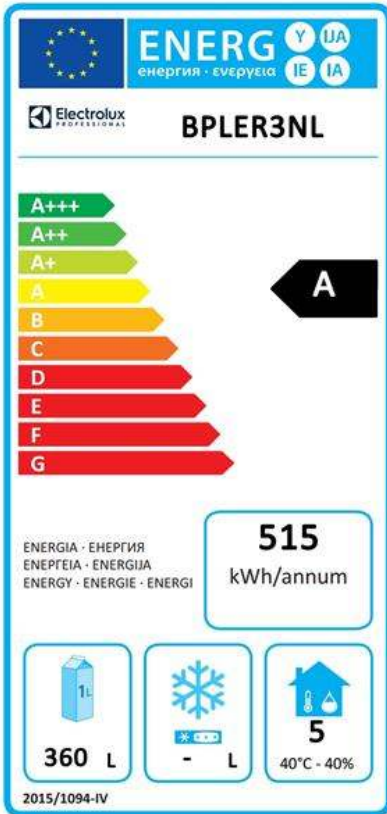


Linea pasticceria, pizzeria, panificazione  
Tavolo refrigerato, per teglie 400x600 mm, 3 porte, -2+7°C, AISI 304  
(Gas refrigerante R290)  
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso



**Electrolux**  
PROFESSIONAL

Linea pasticceria, pizzeria, panificazione  
Tavolo refrigerato, per teglie 400x600 mm, 3  
porte, -2+7°C, AISI 304 (Gas refrigerante R290)



Linea pasticceria, pizzeria, panificazione  
Tavolo refrigerato, per teglie 400x600 mm, 3 porte, -2+7°C, AISI 304  
(Gas refrigerante R290)  
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

## 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.