

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

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



728970 (BPLER3NU)

Tavolo refrigerato (con
alzatina), 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 con alzatina. 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

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

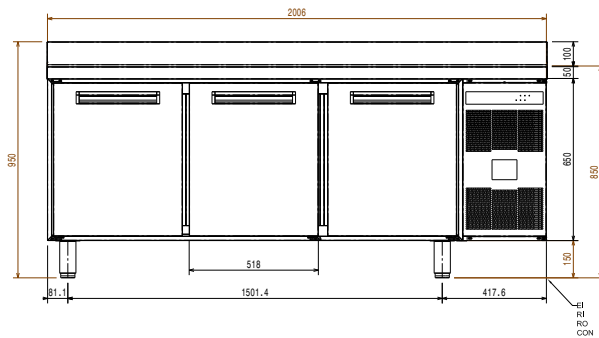
- 9 x Coppia guide 400x600 PNC 880673 mm per tavolo pasticceria

Accessori opzionali

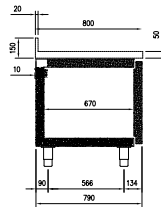
- Griglia 400x600 mm in acciaio inox per tavolo pasticceria PNC 728876
- Coppia guide 400x600 mm per tavolo pasticceria PNC 880-673

Approvazione: _____

Fronte

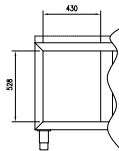


Lato



EI = Connessione elettrica

Altre



Elettrico

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: 950 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

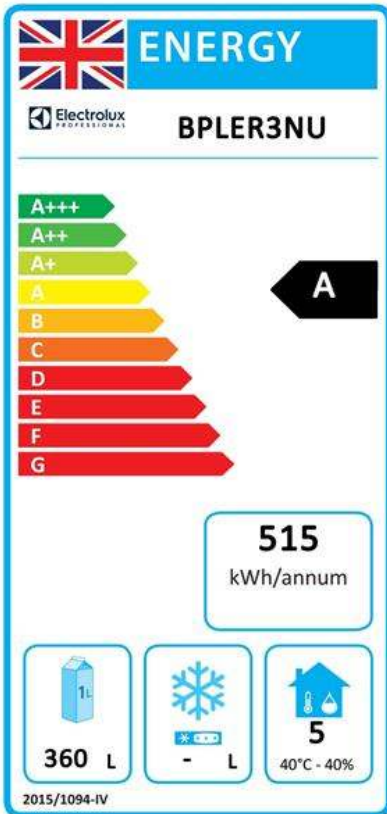
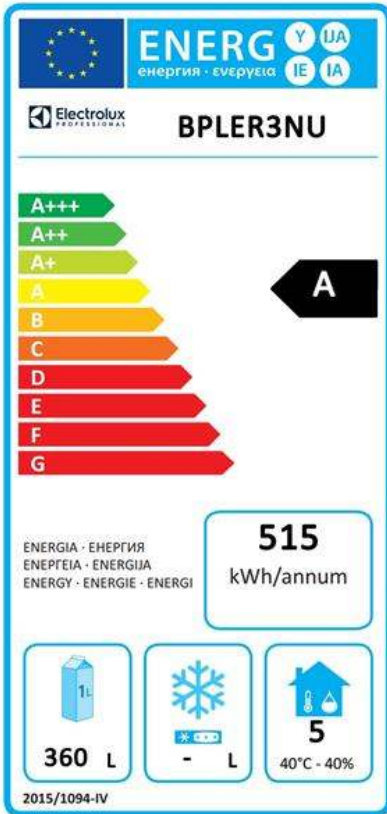
Sostenibilità

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



Electrolux
PROFESSIONAL

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



Linea pasticceria, pizzeria, panificazione
Tavolo refrigerato (con alzatina), 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.