

**Linea pasticceria, pizzeria,  
panificazione**  
**Tavolo refrigerato, per teglie 400x600  
mm, 4 porte, -2+7°C, AISI 304.**

ARTICOLO N° \_\_\_\_\_

MODELLO N° \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

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

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

**110910 (BPLZR4NL)**

Tavolo refrigerato, per teglie  
400x600 mm, 4 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. Quattro 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.

Gas refrigerante R290.

Dotazione di serie: 12 coppie di guide per alloggiare teglie 600x400 mm.

## 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 magnetica, rimovibile e a tripla camera per migliorare l'isolamento e ridurre il consumo di energia.
- 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

- 12 x Coppia Guide 400x600 PNC 880673 mm per tavolo pasticceria

## Accessori opzionali

- Griglia in acciaio inox PNC 728876 □  
400x600 mm per tavolo pasticceria
- Kit 6 ruote (di cui 2 con PNC 880670 □  
freno) per tavolo pasticceria
- Kit serratura per tavolo PNC 880671 □  
pasticceria
- Coppia Guide 400x600 mm PNC 880673 □  
per tavolo pasticceria

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

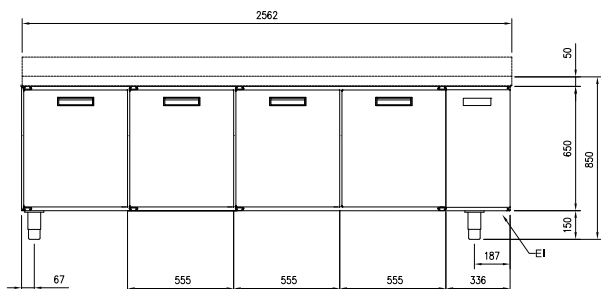
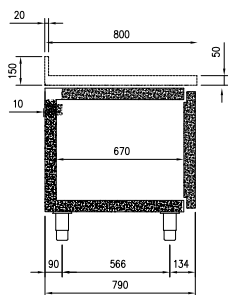


**Linea pasticceria, pizzeria, panificazione  
Tavolo refrigerato, per teglie 400x600  
mm, 4 porte, -2+7°C, AISI 304.**

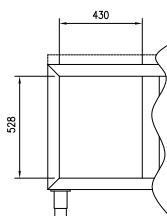
- Connettore RS485 per tavolo pasticceria PNC 880674 □



**Linea pasticceria, pizzeria, panificazione  
Tavolo refrigerato, per teglie 400x600 mm, 4 porte, -2+7°C,  
AISI 304.**  
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

**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:** 480 lt  
**Numero porte:** 4  
**Cardini porte:**  
**Dimensioni esterne, larghezza:** 2562 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:** 727 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 2015/1094):** 582kWh/anno - 2kWh/24h  
**Condizioni ambientali (in riferimento al Regolamento UE 2015/1094):** Heavy Duty (cl.5)  
**Indice EEI (in riferimento al Regolamento UE 2015/1094):** 24

**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.

