

Línea de Cocción Modular EVO700 Base Refrigerada 2 puertas (R290)

ARTÍCULO #		
MODELO #		
NOMBRE #		
SIS #		
AIA #		



372291 (Z7TTCECOMIN)

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

Descripción

Artículo No.

Unidad compresora refrigerada integrada. Temperatura de funcionamiento de -2°C a 10°C. Para instalar debajo de unidades top EVO700. Patas regulables en altura 50mm. Paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch Brite. Encimera de una pieza de 1.5mm. de espesor de acero inoxidable. Bordes laterales en ángulo recto para permitir una 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.
- Las correderas antivuelco aceptan contenedores GN 1/1.
- 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.
- Diseño para instalación modular dentro de un bloque de cocción.

Construcción

- Todos los paneles exteriores son en acero inoxidable con acabado Scotch Brite.
- 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)

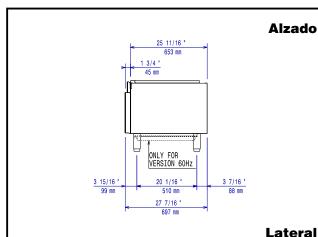
accesorios opcionales

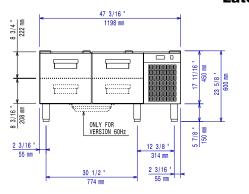
•	Kit de patas para marina	PNC	206136	
•	Zócalo frontal para instalación de obra, 1200 mm	PNC	206151	
•	Zócalo frontal 1200 mm (no para base refrigeradora/congeladora)	PNC	206178	
•	Kit de 4 patas para instalación sobre zócalo obra (no para Parrillas monobloque de la línea 900)	PNC	206210	
•	2 paneles 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 paneles cobertura lateral para elementos monobloque	PNC	206319	
•	2 cajones para basses refrigeradas	PNC	206348	
•	Base soporte para patas o ruedas, 1200 mm (EV0700/900) - no incluye ni patas ni ruedas	PNC	206368	
•	Base soporte para patas o ruedas, 1600 mm (EV0700/900) - no incluye ni patas ni ruedas	PNC	206369	
•	Panel trasero 1200 mm (EV0700/900)	PNC	206376	
•	Kit de 6 ruedas - 3 giratorias con freno	PNC	206432	

Aprobación:

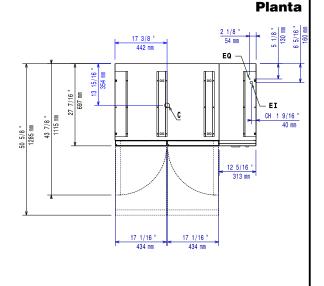


Línea de Cocción Modular **EVO700 Base Refrigerada 2** puertas (R290)





Conexión eléctrica (energía)



Eléctrico

Suministro de voltaje 220-230 V/1N ph/50 Hz Potencia eléctrica max.: 0.4 kW

Total watios 0.4 kW CE-SCHUKO Tipo de enchufe:

Info

Dimensiones externas, ancho 1200 mm Dimensiones externas, fondo 700 mm 600 mm Dimensiones externas, alto Peso neto 95 kg Peso del paquete 96 kg Alto del paquete: 820 mm Ancho del paquete: 800 mm Fondo del paquete: 1300 mm Volumen del paquete 0.85 m³ Capacidad bruta 120 lt

Sostenibilidad

Tipo de refrigerante: R290 Peso del refrigerante 85 g











