

PIZZERIA

TAVOLI FAST FOOD

Modello: KFF/73I

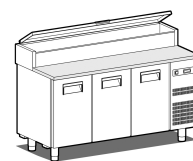
Codice: 02800940

K-ONE

GN

BANCO FAST-FOOD GN 1/1 - Tavolo preparazione fast-food con 3 porte refrigerate GN 1/1, piano in acciaio inox profondità 400 con elemento portabacinelle GN con coperchio inox (escluse bacinelle GN).

- costruzione in acciaio inox
 - capacità: griglie GN 1/1
 - refrigerazione ventilata
 - termostato digitale di controllo
 - vano tecnico a dx
 - sbrinamento automatico a sosta
 - bacinella manuale evaporazione condensa
 - Dotazione: 2 coppie guide per porta, 1 griglia GN 1/1 per porta
 - Esclusioni: bacinelle GN
-









DATI TECNICI

Altezza corpo	mm	680
Porte	nr	3
Capacità teglie/cassette		GN 1/1
Capacità bacinelle	nr	9 (GN 1/4)
Misure esterne (WxDxH)	mm	1600 x 720 x 1040
Spessore Isolamento	mm	50
Spessore piano inox	mm	10/10 H 40
Tipologia piano		AISI 304 liscio
Evaporatori	nr	1
Temperatura	°C	+2/+8°C
Motore		a bordo
Potenza max assorbita	W	180*
Potenza refrigerante	W	185**
Gas		R290
Tensione alimentazione		1x230V/50Hz
Classe climatica		5
Dimensioni imballo (WxDxH)	cm	172 x 82 x 130
Volume imballo	mc	1,83
Peso netto	kg	230
Peso lordo	kg	255

*Evap. -10°C, Cond. +45°C / **Evap. -23,3 Cond. +54,4°C

ACCESSORI

	Kit nr. 9 bacinelle inox GN 1/4 per KFF/73	02801092
	Coppia guide GN 1/1	40105010
	Griglia GN 1/1	40200500
	Kit 4 ruote Ø 125 (2 autobloccanti)	40200530
	Sistema di supervisione Wi-Fi (maggiorazione)	45000565
	Frequenza 60Hz	45000560

SCHEMA DI INSTALLAZIONE

