RISTORAZIONE

BASI E TAVOLI **Modello: BRS/220** **Codice: 40102742**

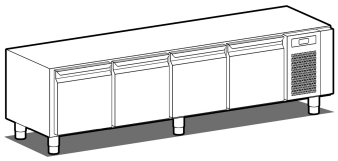
TAVOLI PROF. 600-700

BASIC

BASE REFRIGERATA GN 1/1 PER TOP DI COTTURA
PROFONDITA' 650/700 - Base refrigerata snack.

- Costruzione: acciaio inox
- Capacità interna: griglie GN 1/1
- Posizione vano tecnico: dx
- Tipo refrigerazione: refrigerazione ventilata
- Controllo elettronico: pannello di controllo touch 2.2", visualizzazione digit
- Predisposizione per applicazione su zoccolo in muratura
- Sistema sbrinamento: automatico con resistenze elettriche
- Evaporazione condensa: automatica
- Allestimenti a richiesta: cassettiere
- Dotazione: 1 griglia GN 1/1 per porta





DATI TECNICI

Altezza corpo	mm	480
Porte	nr	4
Capacità (netta)	l	207
Capacità (lorda)	l	360
Misure esterne (WxDxH)	cm	220 x 64 x 61
Spessore isolamento	mm	50
Tipologia piano		senza piano
Evaporatori	nr	2
Serratura di serie		NO
Luce di serie		NO
Temperatura	°C	-2/+8°C
Motore		a bordo
Gas		R290
Controllo ventilazione		NO
Controllo umidità		NO
Potenza max assorbita	W	245*
Potenza refrigerante	W	560*
Tensione alimentazione		1x230V ~ 50Hz
Classe efficienza energetica		C
Consumo energetico kWh/24h	kWh/24h	2,22
Consumo energetico kWh/annum	kWh/annum	812
Indice efficienza energetica		35
Classe climatica		5
Dimensioni imballo (WxDxH)	cm	228 x 73 x 80
Volume lordo	mc	1,33
Peso netto	kg	137
Peso lordo	kg	152

*Evap. -10°C, Cond +45°C

DETTAGLI



Gas ecologico (R290)

Sistema di supervisione Wi-Fi da remoto GEMM-Cloud (su richiesta)



Cremagliere con guide facilmente rimovibili con 7 posizioni (passo mm 75)

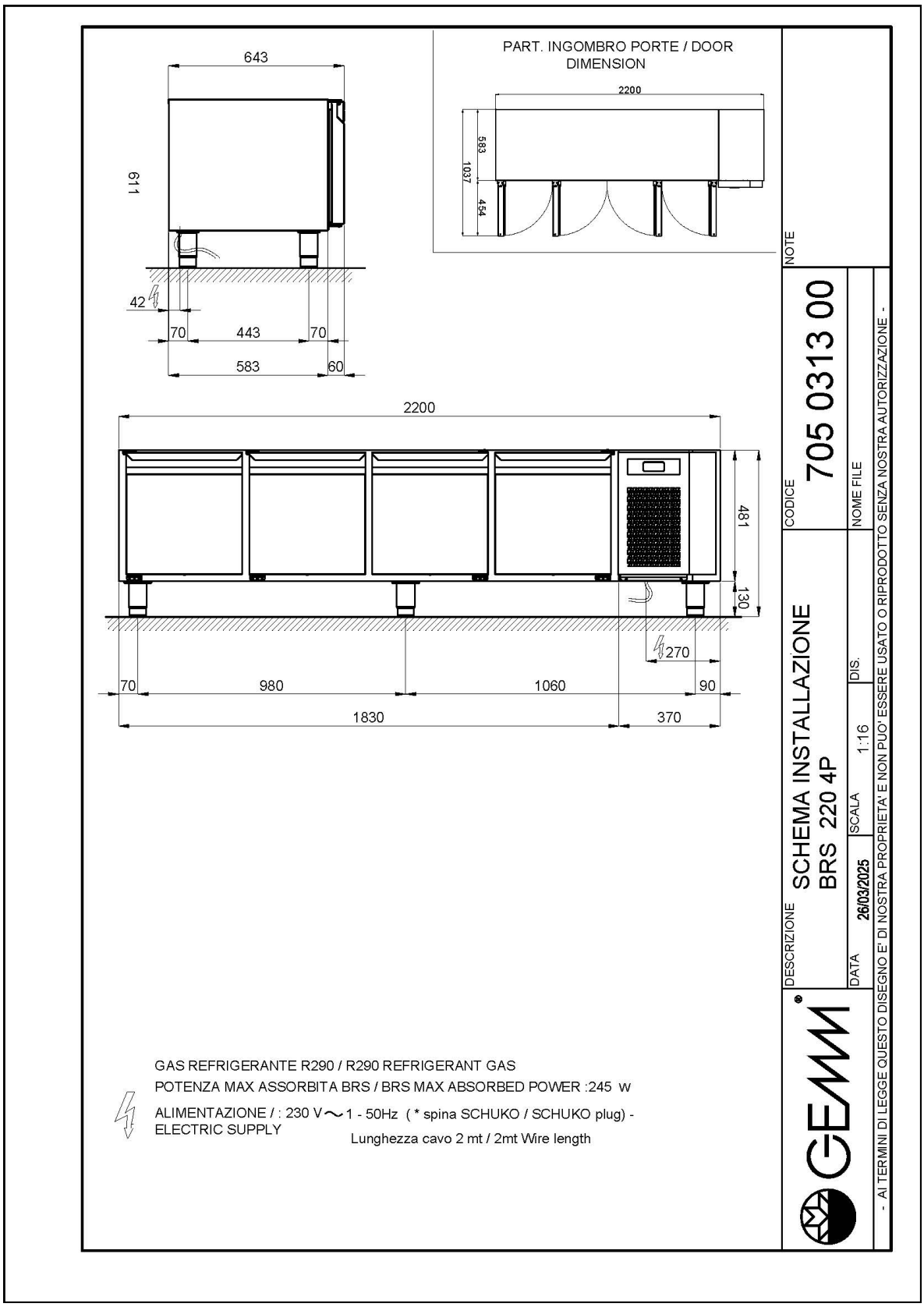


Personalizzazione finitura colore RAL (su richiesta)

ACCESSORI

	Coppia guide GN 1/1	40105010
	Bacinella inox GN 1/1 h 40 mm	40105050
	Bacinella inox GN 1/1 h 65 mm	40105060
	Bacinella inox GN 1/1 h 100 mm	40105070
	Coperchio inox per bacinella GN 1/1	40105080
	Griglia GN 1/1	40200500
	Coppia guide per griglia GN 1/1	40200506
	Kit n. 4 ruote Ø 125	40200530

SCHEMA DI INSTALLAZIONE



BRS/220