RISTORAZIONE

BASI E TAVOLI

Modello: TNG6D/100A Codice: 40201210

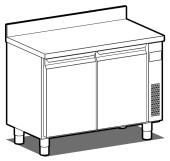
TAVOLI PROF. 600-700

NEW ATLAS

TAVOLO REFRIGERATO PREDISPOSTO PER MOTORE REMOTO - Tavolo refrigerato gastronomia con profondità 600.

- Costruzione: acciaio inox
- Valvola termostatica fornita a corredo (R134a)
- Capacità interna: griglie 325x430 mm
- Posizione vano tecnico: dx
- Tipo refrigerazione: refrigerazione ventilata
- Controllo elettronico: pannello di controllo touch 2.8", visualizzazione digit
- Predisposizione per applicazione su zoccolo in muratura
- Sistema sbrinamento: automatico con resistenze elettriche
- Evaporazione condensa: bacinella manuale
- Allestimenti a richiesta: cassettiere a 2 cassetti
- Dotazione: 1 griglia 325x430 mm per porta
- Esclusioni: unità condensatrice





DATI TECNICI

Altezza corpo	mm	665
Porte	nr	2
Capacità (netta)	l	147
Capacità (lorda)	l	220
Misure esterne (WxDxH)	cm	108 x 60 x 95
Spessore isolamento	mm	50
Passo teglie	mm	75
Posizioni su cremagliera	nr	7
Spessore piano inox	mm	10/10 H 40
Tipologia piano		AISI 304 con alzatina posteriore
Evaporatori	nr	1
Serratura di serie		NO
Luce di serie		NO
Temperatura	°C	-2/+8°C
Motore		unità condensatrice remota
Controllo ventilazione		NO
Controllo umidità		NO
Potenza max assorbita	W	225*
Potenza refrigerante	W	406*
Tensione alimentazione		1x230V ~ 50Hz
Classe climatica		5
Dimensioni imballo (WxDxH)	cm	135 x 76 x 112
Volume lordo	mc	1,15
Peso netto	kg	45
Peso lordo	kg	60

*Evap. -10°C, Cond +45°C

DETTAGLI



Gas ecologico (R290)

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



Costruzione in acciaio inox con spessore isolamento di 50mm



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



Particolare interno cella



Evaporatori verniciati anticorrosione in cataforesi



Finitura schiena inox



Termostato digital touch



Piedi inox regolabili in altezza

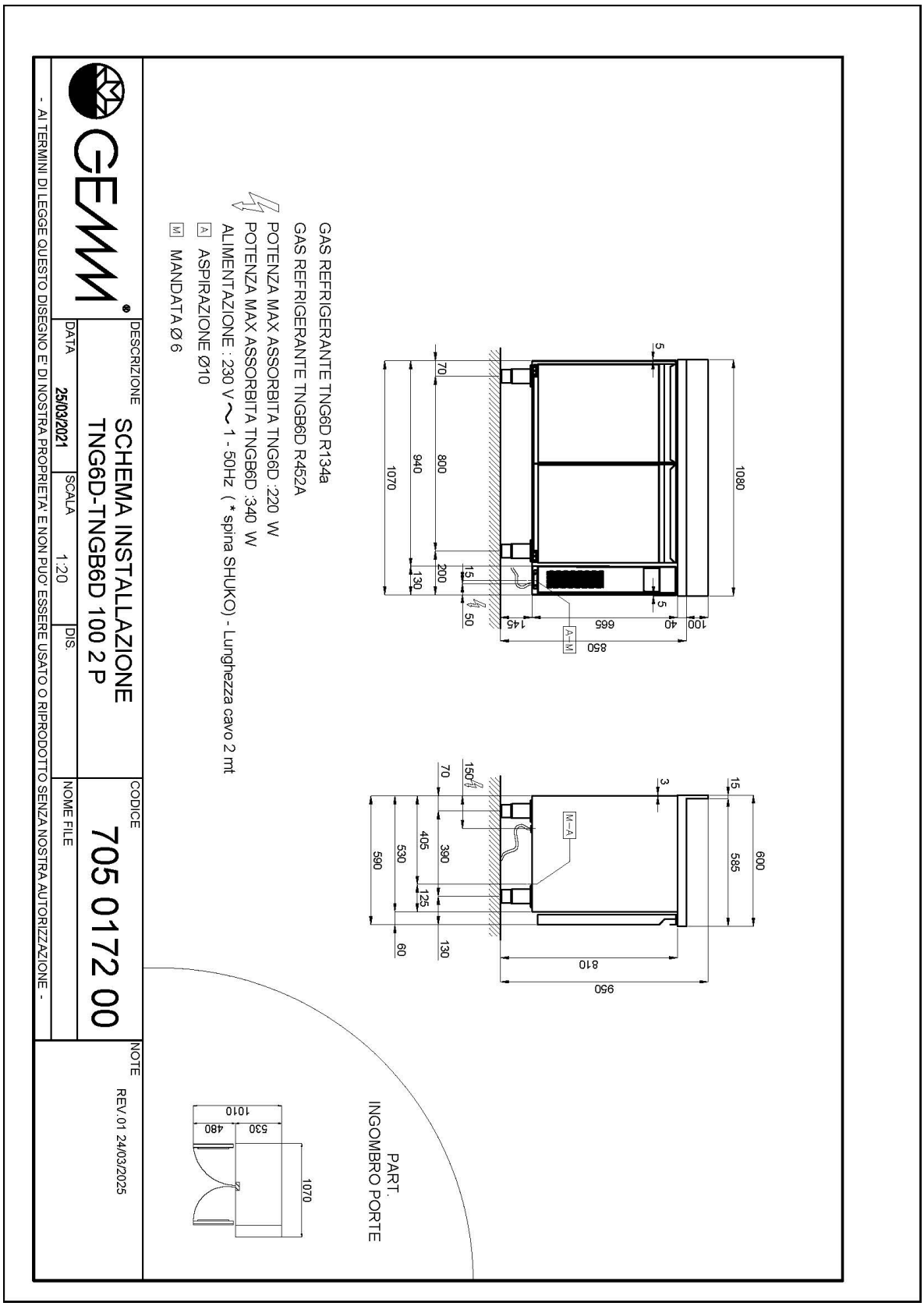


Dettaglio cassettiera



Personalizzazione finitura colore RAL (su richiesta)

SCHEMA DI INSTALLAZIONE



TNG6D/100A