PASTICCERIA

BASI E TAVOLI **Modello: TAP/16** **Codice: 42030011**

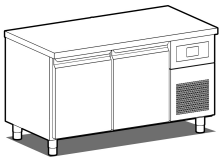
TAVOLI 600x400

LABOR

TAVOLO REFRIGERATO EN - Tavolo refrigerato pasticceria adatto all'inserimento di teglie 600x400

- Costruzione: acciaio inox
- Capacità interna: griglie 600x400 mm
- Posizione vano tecnico: dx
- Tipo refrigerazione: refrigerazione HSS "Helped Static System"
- 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: automatica
- Allestimenti a richiesta: cassettiere
- Dotazione: 7 coppie guide per porta





DATI TECNICI

Altezza corpo	mm	710
Porte	nr	2
Capacità (netta)	l	270
Capacità (lorda)	l	390
Capacità teglie/cassette	nr	14 600x400
Misure esterne (WxDxH)	cm	155 x 80 x 90
Spessore isolamento	mm	50
Passo teglie	mm	37,5
Posizioni su cremagliera	nr	13
Spessore piano inox	mm	15/10 H 40
Tipologia piano		AISI 304 liscio
Evaporatori	nr	1
Serratura di serie		NO
Luce di serie		NO
Temperatura	°C	0/+8°C
Motore		a bordo
Gas		R290
Controllo ventilazione		NO
Controllo umidità		NO
Potenza max assorbita	W	260*
Potenza refrigerante	W	410*
Tensione alimentazione		1x230V ~ 50Hz
Classe efficienza energetica		B
Consumo energetico kWh/24h	kWh/24h	1,91
Consumo energetico kWh/annum	kWh/annum	695
Indice efficienza energetica		28,1
Classe climatica		5
Dimensioni imballo (WxDxH)	cm	170 x 96 x 110
Volume lordo	mc	1,8
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)



Corpo H710 mm



Piani di lavoro in acciaio inox h 40 mm rinforzati e realizzati con lamiera spessore 15/10



Costruzione in acciaio inox con spessore isolamento di 50mm



Termostato digital touch



Teglie 40x60 cm



Cremagliere con guide facilmente rimovibili con 13 posizioni (passo mm 37,5)



Sonda interno cella per il controllo costante della temperatura



Evaporatori con trattamento in cataforesi e ventilatori elettronici



Finitura schiena inox



Piedi inox regolabili in altezza

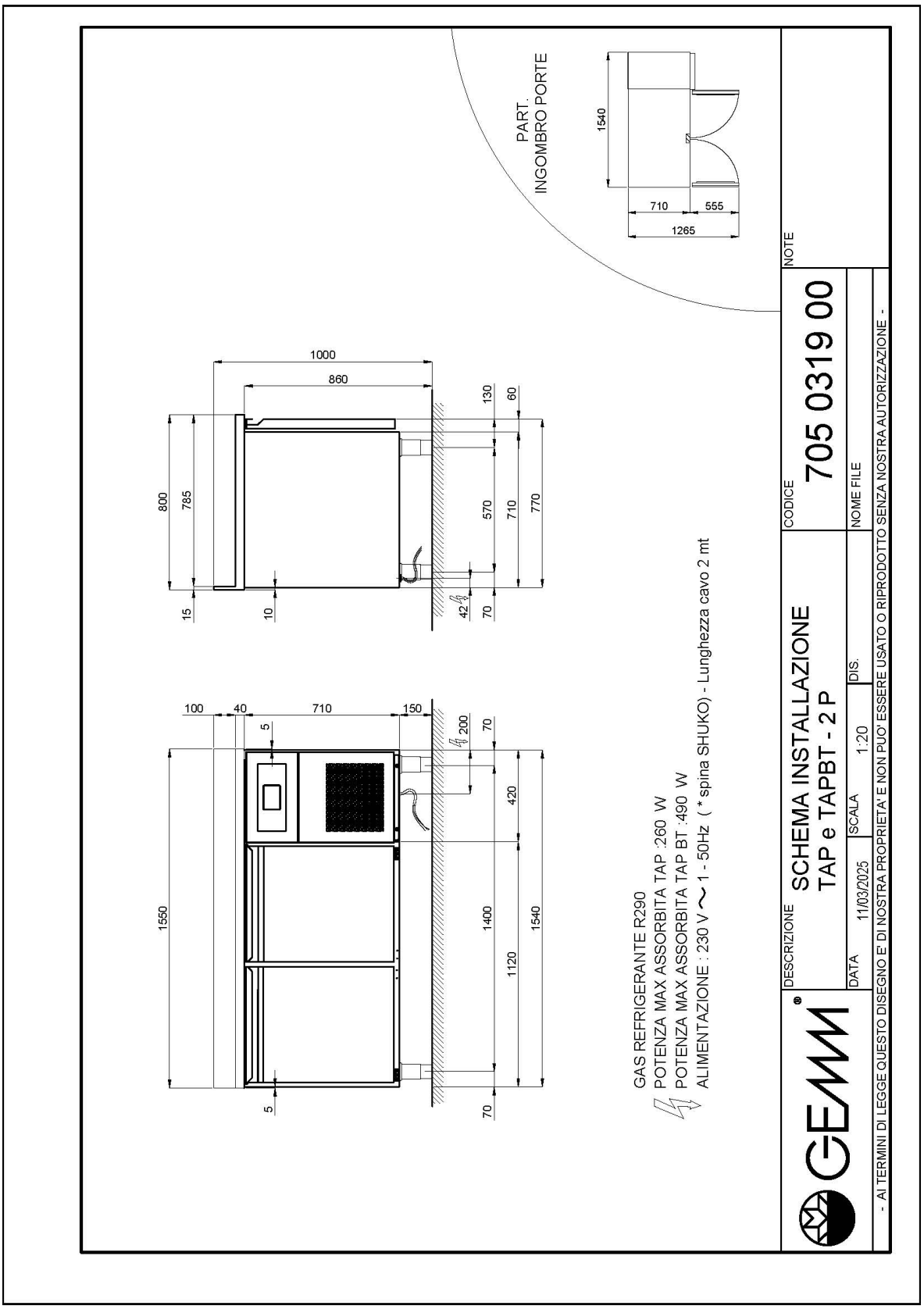


Personalizzazione finitura colore RAL (su richiesta)

ACCESSORI

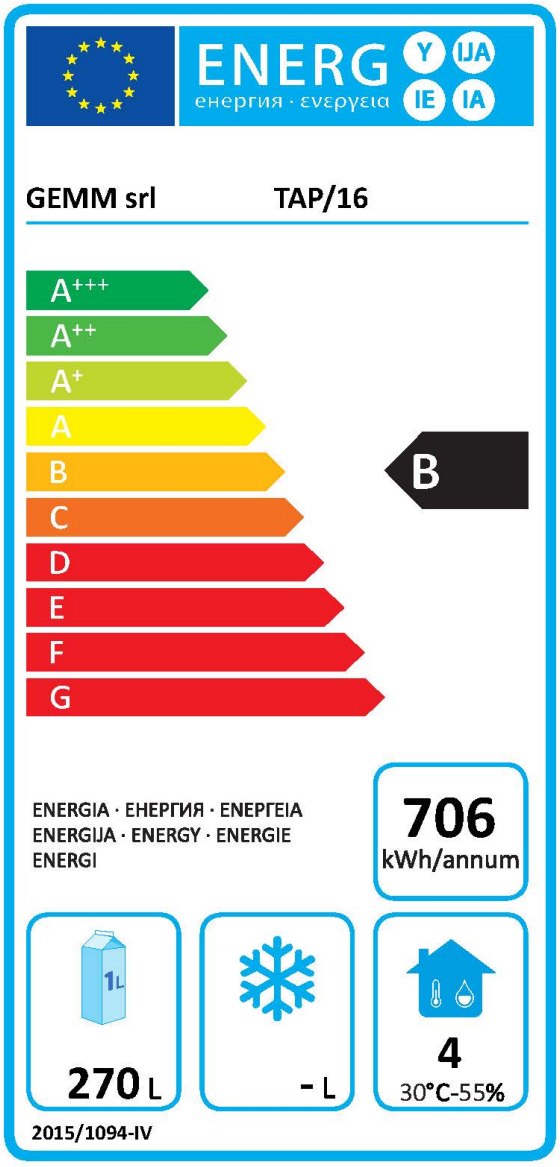
	CRP/2 Cassettiera refrigerata a 2 cassetti 1/2 (maggiorazione)	42030009
	Griglia rilsan cm 60x40	45020550
	Coppia guide per griglia cm 60x40	20808031
	Teglia inox cm 40x60x2h	42000560
	Teglia inox cm 40x60x3h	42000562
	Kit n. 4 ruote Ø 125	40200530
	Luce led per 2 porte (tavolo), maggiorazione	40203010
	Sistema supervisione Wi-Fi (maggiorazione)	45000565
	Frequenza 60Hz	40200560

SCHEMA DI INSTALLAZIONE



TAP/16

ECOLABEL


ENERG
енергия · ενεργεια
Y
IJA
IE
IA
GEMM srl
TAP/16
A+++
A++
A+
A
B
C
D
E
F
G
B
ENERGIA · ЕНЕРГИЯ · ΕΝΕΡΓΕΙΑ
ENERGIJA · ENERGY · ENERGIE
ENERGI
706
kWh/annum
1L
270 L
- L
4
30°C-55%
2015/1094-IV