RISTORAZIONE

BASI E TAVOLI **Modello: TAPN/24** **Codice: 42030121**

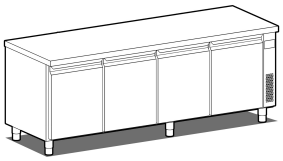
TAVOLI 600x400

LABOR

TAVOLO REFRIGERATO EN PREDISPOSTO PER MOTORE REMOTO - Tavolo refrigerato pasticceria adatto all'inserimento di teglie 600x400.

- Costruzione: acciaio inox
- valvola termostatica fornita a corredo (R134a)
- 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: sbrinamento automatico con resistenze elettriche
- Evaporazione condensa: bacinella manuale
- Allestimenti a richiesta: cassettiere
- Dotazione: 7 coppie guide per porta
- Esclusioni: unità condensatrice

GEMM®

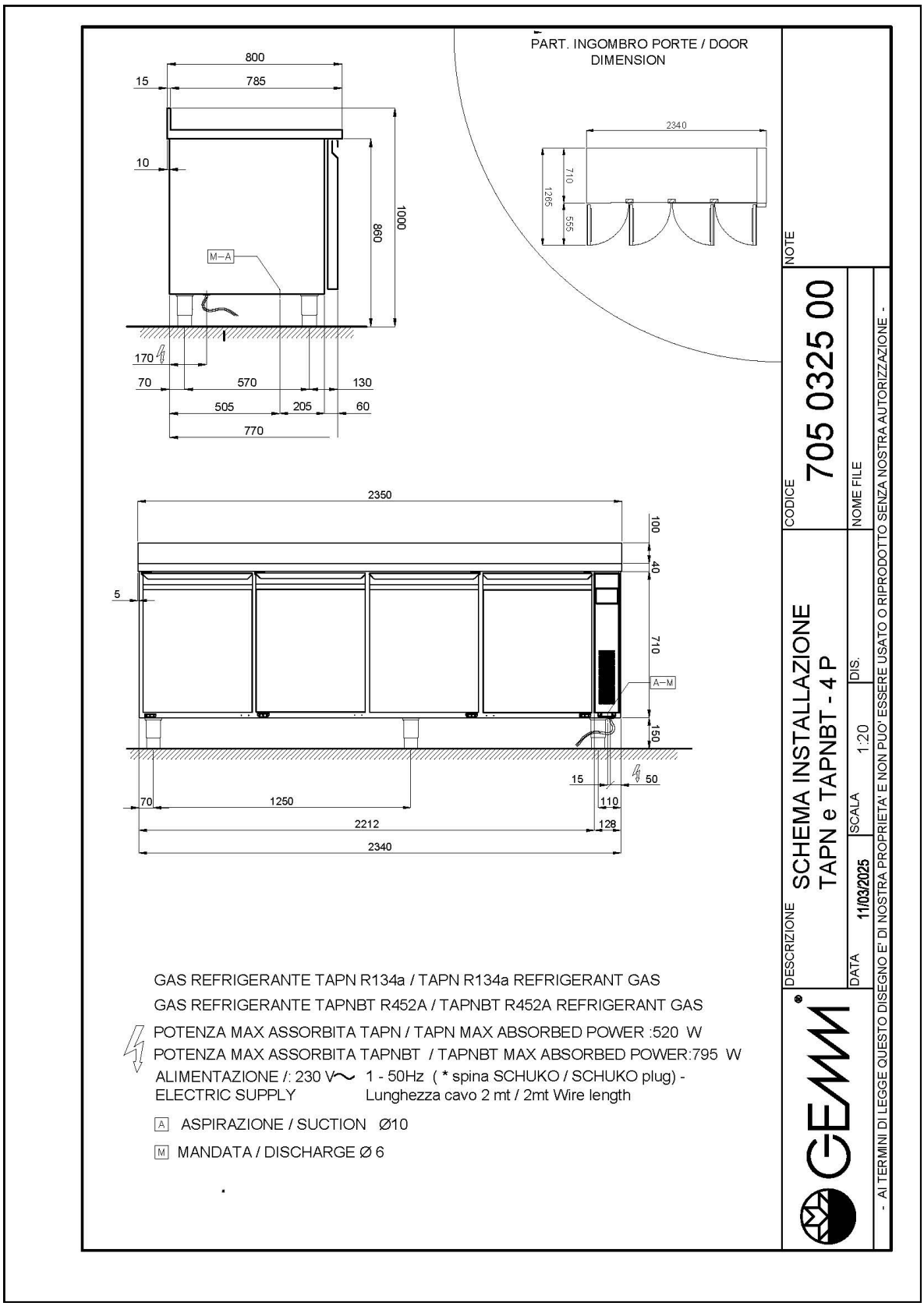


DATI TECNICI

Altezza corpo	mm	710
Porte	nr	4
Capacità (netta)	l	539
Capacità (lorda)	l	822
Capacità teglie/cassette	nr	28 600x400
Misure esterne (WxDxH)	cm	235 x 80 x 90
Spessore isolamento	mm	50
Passo teglie	mm	75
Posizioni su cremagliera	nr	7
Spessore piano inox	mm	15/10 H 40
Tipologia piano		AISI 304 liscio
Evaporatori	nr	2
Serratura di serie		NO
Luce di serie		NO
Temperatura	°C	0/+8°C
Motore		unità condensatrice remota
Gas		R134a
Controllo ventilazione		NO
Controllo umidità		NO
Potenza max assorbita	W	520*
Potenza refrigerante	W	725*
Tensione alimentazione		1x230V ~ 50Hz
Classe climatica		5
Dimensioni imballo (WxDxH)	cm	110 x 96 x 284
Volume lordo	mc	2,94
Peso netto	kg	284
Peso lordo	kg	278

*Evap. -10°C, Cond +45°C

SCHEMA DI INSTALLAZIONE



TAPN/24