# PASTICCERIA

**BASI E TAVOLI** **Modello: TAPC/16A** **Codice: 42050012**

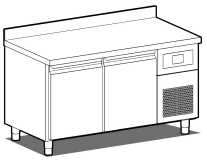
TAVOLI 600x400

*LABOR PLUS*

TAVOLO REFRIGERATO EN CIOCCOLATO CON CONTROLLO UMIDITA' 45-65%UR - Tavolo refrigerato cioccolato adatto all'inserimento di teglie 600x400 controllo dell'umidità con sonda elettronica

- Costruzione: acciaio inox
- Capacità interna: griglie 600x400 mm
- Posizione vano tecnico: dx
- Tipo refrigerazione: refrigerazione HSS "Helped Static System"
- Controllo elettronico: scheda elettronica touch 2.8" LCD
- 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 100 |
| 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 con alzatina posteriore |
| Evaporatori | nr | 1 |
| Serratura di serie | | NO |
| Luce di serie | | NO |
| Temperatura | °C | +4/+18°C |
| Motore | | a bordo |
| Gas | | R290 |
| Controllo ventilazione | | NO |
| Controllo umidità | | NO |
| Umidità relativa | ur% | 45-65% |
| Potenza max assorbita | W | 400* |
| 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 | 199 |
| Peso lordo | kg | 214 |

*Evap. -10°C, Cond +45°C

## DETTAGLI




Gas ecologico (R290)




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




Corpo H710 mm



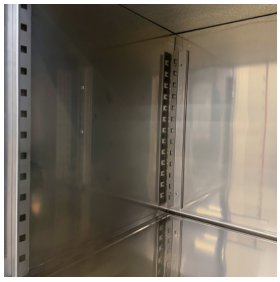
Piani di lavoro in acciaio inox h 40 mm rinforzati e realizzati con lamiera spessore 15/10



Costruzione in acciaio inox con spessore isolamento di 50mm



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



Kit per il controllo dell'umidità in cella con sonda elettronica per la rilevazione dell'umidità relativa



Scheda elettronica di controllo per la gestione costante di temperatura e umidità relativa



Finitura schiena inox



Piedi inox regolabili in altezza

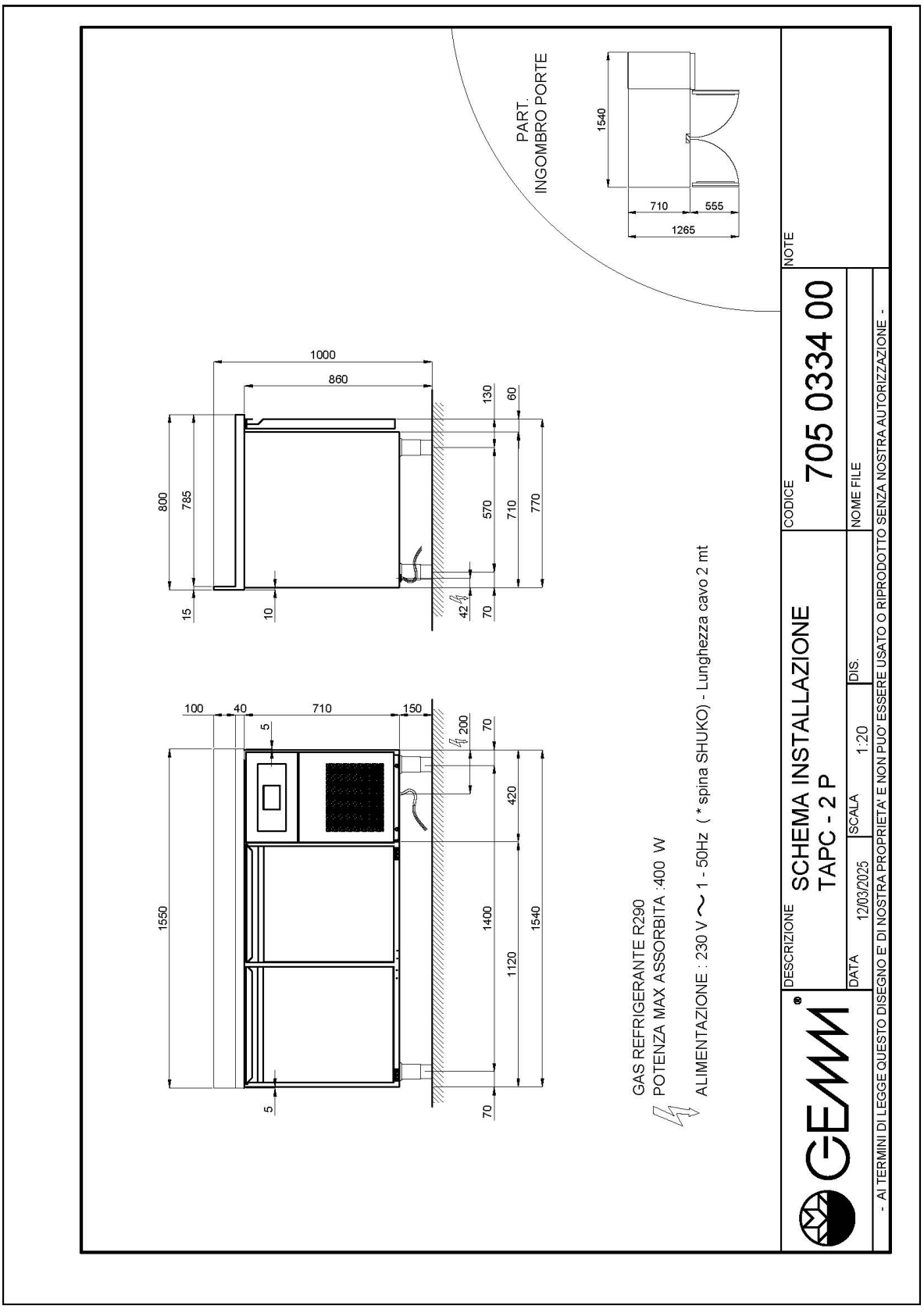


Personalizzazione finitura colore RAL (su richiesta)

## ACCESSORI

| | | |
|---|---|---|
|  | 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 |
|  | Sistema supervisione Wi-Fi (maggiorazione) | 45000565 |
|  | Frequenza 60Hz | 40200560 |

SCHEMA DI INSTALLAZIONE




TAPC/16A