



LINEA TOP

Abbatitore Pasticceria 5 Teglie

Cod. PS 5T

€ 3.070,00 + IVA

Trasporto incluso

- Tutti i prodotti sono Made in Italy
- Vendita diretta senza intermediari
- Prodotti ad alta efficienza energetica
- Supporto nella scelta della macchina più idonea
- Supporto nel primo avviamento e nell'assistenza

Dati prodotto

Classe climatica 4 / (30°C – 55%)

Dati tecnici

Volume lordo 146 lt

Range temperatura utilizzo -40°+10°C

Resa da + 90° a + 3° 18 Kg

Resa da + 90° a -18° 16 Kg

Gas refrigerante R290

Potenza assorbita 900 W

Alimentazione 230V/1~/50Hz

Dati costruttivi

Dimensioni (LxPxH) 750x700x950 mm

Peso netto 60 Kg

Top Senza piano

Materiale interno / esterno Inox / Inox e preverniciato

Spessore isolamento 50 mm

Porta / Porte Autochiudente con fermo, reversibile con cerniera a destra

Guarnizione porta Magnetica, facilmente sostituibile

Piedini Acciaio inox regolabili in altezza 70 -110 mm

Dati impianto

Unità refrigerante	Monoblocco
Tipologia condensatore	Ventilato rame alluminio
Trattamento evaporatore	Cataforesi
Evaporazione condensa	Vaschetta estraibile
Sbrinamento	Gas caldo

Dati di gestione

Controllo	Touch 5"
Allarmi	Acustico – Haccp
Funzioni	Preraffreddamento – Abbattimento soft e hard – Surgelazione soft e hard – Conservazione
Sonde	Spillone riscaldata
Connessione	Wi-Fi – Teleassistenza da remoto
Lingue	Italiano – Inglese – Spagnolo

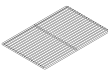
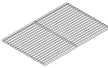

Dotazione

Griglie	1 Griglia plastificata EN 400×600 mm
Guide	A filo in acciaio inox
Piletta di scarico	Inclusa

Capacità

Quantità guide	5 Coppie
Passo guide	60 mm

Accessori

	Codice	Descrizione	Prezzo
	GR P 40x60	Griglia plastificata EN 400x600 mm	€ 32.00 + IVA
	GR X 40x60	Griglia inox EN 400x600 mm	€ 60.00 + IVA
	K 4R	Kit 4 ruote inox	€ 213.00 + IVA