

Tavolo Refrigerato Pizzeria 2 Porte

Cod. TP 2 AT C

€ 3.105,00 + IVA



- 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 energetica | C |
| Classe climatica | 5 / (40°C – 40%) |

Dati tecnici

| | |
|----------------------------|--------------|
| Volume lordo | 401 lt |
| Range temperatura ambiente | +14°+40°C |
| Range temperatura utilizzo | 0°+10°C |
| Gas refrigerante | R290 |
| Potenza assorbita | 227 W |
| Alimentazione | 230V/1~/50Hz |

Dati costruttivi

| | |
|-----------------------------|--|
| Dimensioni (LxPxH) | 2000x800x1030 mm |
| Peso netto | 176 Kg |
| Top | Piano in granito rosa sardo con alzatine su 3 lati |
| Materiale interno / esterno | Inox / Inox e preverniciato |
| Spessore isolamento | 50 mm |
| Angoli interni | Arrotondati per una facile pulizia |
| Porta / Porte | Con maniglia ergonomica a tutta altezza |
| Guarnizione porta | Magnetica, facilmente sostituibile |
| Piedini | Acciaio inox regolabili in altezza 150 – 210 mm |

Dati impianto

| | |
|--------------------------|---|
| Unità refrigerante | Monoblocco |
| Tipologia condensatore | Ventilato a filo autopulente |
| Trattamento condensatore | Cataforesi |
| Trattamento evaporatore | Cataforesi |
| Evaporazione condensa | Gas caldo |
| Sbrinamento | A fermata |
| Ventilazione interna | Parzialmente canalizzata per una ottimale uniformità della temperatura in cella |

Dati di gestione

| | |
|-----------|---------------------|
| Controllo | Display elettronico |
| Allarmi | Acustico |
| Funzioni | Energy saving |

Dotazione




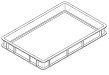

| | |
|-------|------------------------------------|
| Guide | 6 Coppie guide a "L" EN 400x600 mm |
|-------|------------------------------------|

Capacità

| | |
|----------------|-----------|
| Quantità guide | 14 Coppie |
| Passo guide | 67 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 |
|  | GU 40x60 | Coppia guide x griglia EN 400x600 mm | € 24.00 + IVA |
|  | K 8R | Kit 8 ruote inox | € 425.00 + IVA |
|  | CA 2C EN 8I | Cassettera 2 cassette interni al posto delle griglie prof. 800 | € 524.00 + IVA |

| | | | |
|---|-------------|---|-----------------|
|  | CA 3C EN 8I | Cassettiera 3 cassetti interni al posto delle griglie prof. 800 | € 813.00 + IVA |
|  | CA 2C EN 8 | Cassettiera refrigerata 2 cassetti prof. 800 | € 698.00 + IVA |
|  | CA 3C EN 8 | Cassettiera refrigerata 3 cassetti prof. 800 | € 1123.00 + IVA |
|  | CS PZ | Cassetta in polietilene 400x600x70 mm | € 30.00 + IVA |
|  | CP PZ | Coperchio in polietilene 400x600 mm | € 18.00 + IVA |