Tavolo frigo per pasticceria 3 porte Prof. 800 -2°C/+8°C piano in granito classe energetica C

MODELLO: GA3100PM

Dimensioni esterne

L 2015 x P 800 x H 845 mm

1.574,00 € + IVA

Disponibile a magazzino

Dimensioni esterne	L 2015 mm x P 800 mm x H 845 mm
Dimensioni interne	L 1455 mm x P 630 mm x H 560 mm
Profondità tavolo refrigerato	800 mm
Peso netto	210 Kg
Voltaggio	Monofase - 230 V
Alimentazione	230 V- 1 P- 50 Hz
Temperatura	- 2° C/ + 8° C
Gas refrigerante	R290
Assorbimento	270 W
Spessore isolamento	60 mm
Numero porte	3
Capacità frigo	427 LT
Max temperatura/ Umidità ambiente	+32°C / 55% HR
Classe energetica	C
Quantità di gas	105 gr
Temperatura (+/-)	Positiva

Struttura esterna	In acciaio ino x
Refrigerazione	Ventilata
Materiale di costruzione struttura interna	In acciaio ino x
Sbrinamento	tramite termostato digitale
Tipologia porta	Porta cieca
Porta	Non reversibile
Cassettiera	Senza cassettiera
Piano di lavoro	in granito
Controllo temperatura	tramite termostato digitale
Unità refrigerante	Non tropicalizzata
Alzatina	Senza alzatina
Tipologia tavolo refrigerato	Specifico per griglie 60 x 40 cm
Motore	a bordo
Materiale di costruzione	Acciaio INO x
Posizione motore	a destra
Normative	CE
Piano di lavoro	sì

Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Dotazione di serie	1 griglia 60 x 40 mm e 1 coppia guide per porta

Descrizione

Tavolo refrigerato per pasticceria, con 3 porte predisposto per griglie 60 x 40 mm, dotato di piano di lavoro in granito.

Il tavolo refrigerato per pasticceria ha una **struttura esterna e interna** realizzata interamente **in acciaio INOX**, compreso il pannello posteriore. All' interno il tavolo presenta angoli arrotondati per facilitare le operazioni di pulizia e garantire pertanto igiene e praticità.

La **refrigerazione** è **ventilata** con evaporatore esterno ad alette trattato anticorrosione e ventola per uniformare la temperatura all' interno del tavolo stesso. Il tavolo presenta anche un **ricircolo di aria fredda**. Il vano di produzione del freddo è situato infatti a destra e quindi, per distribuire il freddo equamente in tutta la larghezza del tavolo, è necessario incanalarlo in un controsoffitto che ha delle apposite feritoie che permettono di distribuire uniformemente l' aria refrigerata in tutta la zona di stoccaggio.

La **temperatura** è **positiva** e si attesta su valori che vanno da **- 2° C a + 8° C**. La temperatura può essere costantemente regolata e monitorata tramite un **termostato digitale** che permette inoltre di controllare anche lo sbrinamento.

La resistenza elettrica inserita nella cornice della porta permette l' eliminazione della condensa e l' **evaporazione dell' acqua di condensa** è **automatica**.

DOTAZIONE DI SERIE:

- 1 griglia per porta:

- 1 coppia guide per porta.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA