

## Tavolo Refrigerato 3 porte in vetro Prof. 600 mm 0°C/+10°C piano in inox



**MODELLO: SKA603GL**

**Dimensioni esterne**

L 1730 x P 600 x H 850/900 mm

**2.368,00 € + IVA**



 Prodotto in 10/15 gg

<b>Dimensioni esterne</b>	L 1730 mm x P 600 mm x H 850/900 mm
<b>Profondità tavolo refrigerato</b>	600 mm
<b>Peso netto</b>	118 kg
<b>Voltaggio</b>	Monofase - 230 V
<b>Alimentazione</b>	230 V- 1 P- 50 Hz
<b>Temperatura</b>	0°/ +10° C
<b>Capacità di carico</b>	27 griglie 430 mm x 325 mm
<b>Gas refrigerante</b>	R290
<b>Assorbimento</b>	350 W
<b>Spessore isolamento</b>	60 mm
<b>Numero porte</b>	3
<b>Capacità frigo</b>	354 LT
<b>Classe energetica</b>	A
<b>Temperatura ( +/- )</b>	Positiva

<b>Dotazione di serie</b>	1 coppia di guide a "U" antiribaltamento e 1 griglia in polietilene 430 mm x 325 mm per ogni porta; 1 barra a LED da 1200 mm per porta, posizionata sul montante superiore, cavo+presa
<b>Struttura esterna</b>	In acciaio INO x - AISI304
<b>Refrigerazione</b>	Ventilata
<b>Materiale di costruzione struttura interna</b>	In acciaio INO x - AISI304
<b>Tipologia porta</b>	Porta con vetro
<b>Porta</b>	Non reversibile
<b>Chiusura porta</b>	Automatica
<b>Piano di lavoro</b>	In acciaio INO x - AISI304
<b>Alzatina</b>	Senza alzatina
<b>Classe climatica</b>	4
<b>Motore</b>	a bordo
<b>Materiale di costruzione</b>	Acciaio INO x
<b>Posizione motore</b>	a destra

### Descrizione

**Tavolo refrigerato con 3 porte in vetro, profondità 600 mm, temperatura 0°C/+10°C e piano in acciaio inox.**

Il tavolo refrigerato professionale è la soluzione ideale per cucine professionali, ristoranti, pizzerie, gastronomie, laboratori alimentari e attività del settore Ho.Re.Ca. che richiedono elevate prestazioni, affidabilità e massima igiene. Progettato con materiali di alta qualità e tecnologie avanzate, garantisce una conservazione ottimale degli alimenti e una gestione efficiente degli spazi di lavoro.

Dotato di gruppo refrigerante monoblocco a refrigerazione ventilata, il tavolo è dimensionato per operare in classe climatica 5 (tropicalizzata), assicurando prestazioni costanti anche in ambienti particolarmente caldi e soggetti a utilizzo intensivo. Il gruppo ad estrazione agevolata consente interventi di manutenzione e sostituzione rapidi, riducendo i tempi di fermo macchina.

L'evaporatore trattato con verniciatura in cataforesi offre una maggiore protezione contro la corrosione, mentre lo sbrinamento automatico elettronico gestito da controllore digitale mantiene elevate le prestazioni frigorifere nel tempo. L'acqua di condensa viene smaltita tramite serpentina anticorrosione in acciaio inox AISI 316 Low Carbon, garantendo affidabilità e lunga durata.

La struttura è realizzata in acciaio inox AISI 304, con fondo in acciaio galvanizzato, per assicurare robustezza e resistenza all'usura quotidiana. Il piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 spessore 10/10 offre una superficie solida e durevole, ideale per la preparazione degli alimenti. Gli angoli interni arrotondati facilitano le operazioni di pulizia e contribuiscono al mantenimento dei più elevati standard igienici.

Le porte autochiudenti con fermo in apertura a 100° migliorano la praticità durante il lavoro, mentre la guarnizione magnetica a sette camere, facilmente removibile, assicura una perfetta tenuta termica e una manutenzione semplificata.

L'isolamento ad alte prestazioni, ottenuto mediante poliuretano HFO ad alta pressione con spessore di 60 mm, completamente privo di CFC e HCFC, contribuisce a ridurre i consumi energetici e a mantenere una temperatura stabile all'interno del vano refrigerato.

Il moderno display touch capacitivo consente una gestione intuitiva delle impostazioni e un monitoraggio immediato delle condizioni operative. Le guide e cremagliere in acciaio inox AISI 304, regolabili ed estraibili, permettono di personalizzare la configurazione interna in base alle esigenze di stoccaggio.

**Caratteristiche principali**

- Refrigerazione ventilata (0/+10°C)
- Gruppo monoblocco con estrazione agevolata
- Evaporatore protetto con trattamento in cataforesi
- Sbrinamento automatico elettronico
- Isolamento in poliuretano HFO da 60 mm
- Guide e cremagliere inox regolabili ed estraibili
- Piedini regolabili in acciaio inox AISI 304
- Capacità allestimento N.9 (passo 55 mm) x porta - 430x325
- 3 griglie 430x325 - Plastificate
- 3 coppie di guide

- 1 BARRA A LED DA 600 mm PER PORTA, POSIZIONATA SUL MONTANTE SUPERIORE.

**FOTO PURAMENTE INDICATIVA**