

Tavolo Refrigerato 4 porte in vetro Prof. 600 0°C/+10°C piano in inox

MODELLO: SKA604GL

Dimensioni esterne

L 2180 x P 600 x H 850/900 mm

2.895,00 € + IVA

Produzione in 10/15 gg

Dimensioni esterne	L 2180 mm x P 600 mm x H 850/900 mm
Profondità tavolo refrigerato	600 mm
Peso netto	148 kg
Voltaggio	Monofase - 230 V
Alimentazione	230 V- 1 P- 50 Hz
Temperatura	0°/ +10° C
Capacità di carico	36 griglie 430 mm x 325 mm
Gas refrigerante	R290
Assorbimento	373 W
Spessore isolamento	60 mm
Numero porte	4
Capacità frigo	477 LT
Classe energetica	A
Temperatura (+/-)	Positiva

Struttura esterna	In acciaio INO x - AISI304
Materiale di costruzione struttura interna	In acciaio INO x - AISI304
Sbrinamento	Automatico
Tipologia porta	Porta con vetro
Porta	Non reversibile
Chiusura porta	Automatica
Piano di lavoro	In acciaio INO x - AISI304
Alzatina	Senza alzatina
Motore	a bordo
Materiale di costruzione	Acciaio INO x
Posizione motore	a destra
Normative	CE disponibile
Piano di lavoro	sì
Certificato CAM	Disponibile

	per ogni porta; 1 barra a LED da 1200 mm per porta, posizionata sul montante superiore, cavo+presa
Dotazione di serie	1 coppia di guide a "U" antiribaltamento e 1 griglia polietilene 430 mm x 325 mm

Descrizione

Tavolo refrigerato profondità 600 mm, con 4 porte in vetro, 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
- 4 griglie 430x325 - Plastificate
- 4 coppie di guide

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

FOTO PURAMENTE INDICATIVA