

## INOX | Tavoli

TAVOLI REFRIGERATI ► PIZZA (800 PROF.) ► CHILLER

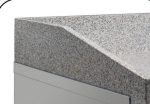
QZ 30

PIZZA  
PREPARATION

## DETTAGLI



Il prodotto può essere fornito di piedi regolabili o di ruote con freno



Piano in granito con alzatina posteriore di 20 Cm.



Modello idoneo per vetrine orizzontali refrigerate (VRX 15/38: 2 Porte e VRX 20/38: 3 Porte)



Sistema monoblocco



Evaporatore con copertura anti-corrosione



Interruttore generale e termostato digitale di serie



## Caratteristiche generali

- Tavolo per PIZZA refrigerato per vassoi 600x400mm
- Corpo esterno ed interno in acciaio Inox
- Refrigerazione ventilata con sistema monoblocco
- Sbrinamento automatico a fermata compressore
- Schiumatura in Ciclopentano (60mm di spessore per lato)
- Evaporatore con copertura anti-corrosione
- Termostato Digitale
- Guarnizione Estraibile
- Porta autochiudente (Non reversibile)
- Ripiani regolabili 600x400mm: 3 Pcs
- N.6 Piedi in acciaio regolabili - (Ruote con freno opzionabili)
- Piano in granito con alzatina posteriore (200mm)
- N.1 set di guide a "C" per ogni porta
- Modello idoneo per vetrine orizzontali refrigerate (VRX 20/38)
- Classe energetica: C

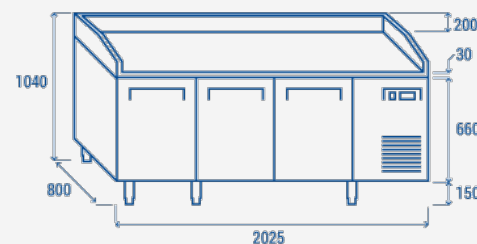
## Specifiche tecniche

|                                  |               |
|----------------------------------|---------------|
| Capacità                         | 640 L         |
| Temperatura                      | +2° ~ +8°C    |
| Consumo                          | 2.529 kWh/24h |
| Potenza Nominale                 | 450 W         |
| Rumorosità                       | 48 dB(A)      |
| Peso Netto                       | 296 Kg        |
| Peso Lordo                       | 350 Kg        |
| Dimensioni Esterne (LxPxH mm)    | 2025x800x1040 |
| Dimensioni Interne (LxPxH mm)    | 1605x685x585  |
| Dimensioni Imballo (LxPxH mm)    | 2065x840x1070 |
| Quantità di carico 20'/40'/40'HQ | 14/28/28      |

## CERTIFICAZIONI

CE  RoHS

## INGOMBRO PRODOTTO

COOL HEAD EUROPE   
We make the world a cooler place

www.coolheadeurope.com