

INOX | Tavoli

TAVOLI REFRIGERATI ► PIZZA (800 PROF.) ► CHILLER



Caratteristiche generali

Tavolo per PIZZA refrigerato per vassoi 600x400mm	•
Corpo esterno ed interno in acciaio Inox	•
Refrigerazione ventilata con sistema monoblocco	•
Sbrinamento automatico con resistenza elettrica	•
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	•
Cassettiera neutra con guide telescopiche	•
Classe energetica: C	•

Specifiche tecniche

Capacità	550 L
Temperatura	+2° ~ +8°C
Consumo	3.057 kWh/24h
Potenza Nominale	590 W
Rumorosità	48 dB(A)
Peso Netto	335 Kg
Peso Lordo	378 Kg
Dimensioni Esterne (LxPxH mm)	2550x800x1040
Dimensioni Interne (LxPxH mm)	1605x685x585
Dimensioni Imballo (LxPxH mm)	2590x840x1070
Quantità di carico 20'/40'/40'HQ	8/16/16

CERTIFICAZIONI

CE RoHS

QZ 36

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

INGOMBRO PRODOTTO

