

INOX | Tavoli

TAVOLI REFRIGERATI ► PIZZA (800 PROF.) ► CHILLER

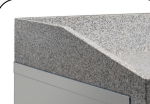
QZ 30

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

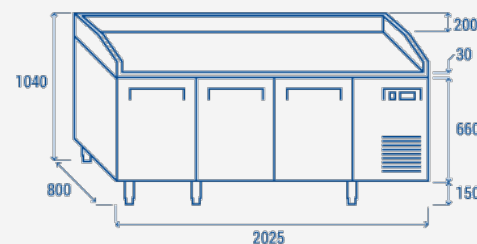
Specifiche tecniche

Capacità	550 L
Temperatura	+2° - +8°C
Consumo	3.057 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