



Gamma cottura modulare

900XP Base Refrigerata con 6 cassetti

391275 (E9BAPP00RH)

Base refrigerata con 6 cassetti, -2/+10° C

Caratteristiche e benefici

- L'unità viene fornita con piedini di 50mm di altezza in acciaio inox regolabili.
- Temperatura regolabile da -2°C a 10°C per lo stoccaggio di carne, pesce e latticini.
- Circolazione forzata dell'aria per una veloce fase di raffreddamento ed un'uniforme distribuzione delle temperatura.
- I bordi laterali ad angolo retto eliminano le possibili infiltrazioni tra le unità.
- L'unità può essere installata su basi della linea 900 XP
- Evaporazione automatica: la condensa viene evaporata automaticamente grazie alle resistenze elettriche nel contenitore di scarico condensa.
- contenitori GN.
- Progettata per l'installazione sul blocco di cottura modulare

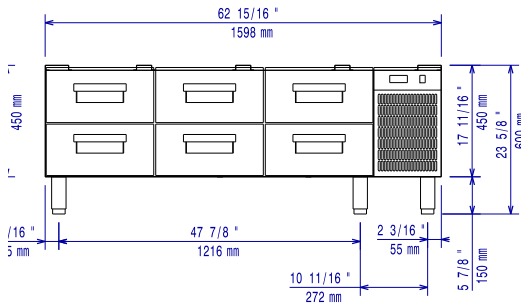
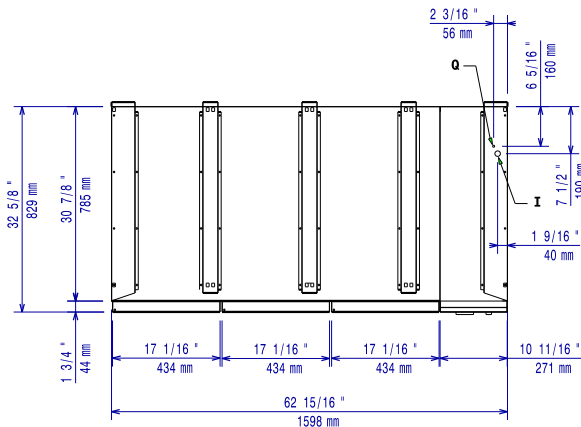
Costruzione

- Pannellatura esterna in acciaio inox con finitura Scotch Brite a garanzia di un elevato livello di igiene.
- Compressore incorporato.
- Accesso a tutti i componenti dalla parte frontale dell'unità.
- Privo di CFC (refrigerante tipo: R404a, -schiumatura: ciclopentano)

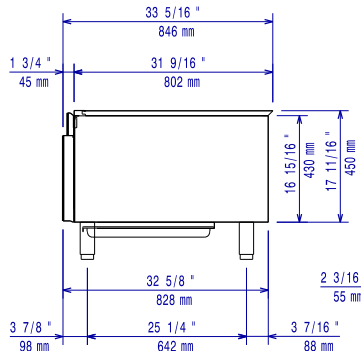
Accessori opzionali

- Kit piedini flangiati PNC 206136
- KIT 3 TRAVERSE PER INSTALL.NE PNC SU RUOTE 206430

Approvazione: _____

Fronte

Alto


D = Scarico acqua
EI = Connessione elettrica

Lato

Elettrico

Tensione di alimentazione:	391275 (E9BAPP00RH)	230 V/1N ph/50 Hz
Potenza installata		0.55 kW
Watt totali:		0.55 kW

Informazioni chiave

Capacità lorda:	225 lt
Dimensioni esterne, altezza:	600 mm
Dimensioni esterne, larghezza:	1600 mm
Dimensioni esterne, profondità:	900 mm
Peso netto:	110 kg
Peso imballo:	138 kg
Altezza imballo:	820 mm
Larghezza imballo:	1300 mm
Profondità imballo:	1700 mm
Volume imballo:	1.81 m ³

Dati refrigerazione

Tipo di refrigerante:	R404a
Potenza refrigerante:	410 W
Peso refrigerante:	400 g