

Saladette
Tavolo refrigerato "saladette", con il supporto contenitore rialzato e lama d'aria, 290lt, 4 casset

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____


Saladette

Tavolo refrigerato "saladette", con il supporto contenitore rialzato e lama d'aria, 290lt, 4 casset

727517 (SAL2HDR)

Tavolo refrigerato "saladette", con il supporto contenitore rialzato e lama d'aria, 290lt, 4 cassette, -2+10°C, standard su ruote

Caratteristiche e benefici

- Isolamento da 60 mm per un maggiore risparmio energetico.
- Guide antiribaltamento per contenitori GN 1/1.
- Privo di CFC e HCFC (Fluido refrigerante ecologico: R404a - Gas di schiumatura: ciclopentano)
- Circolazione forzata dell'aria per una veloce fase di raffreddamento ed un'uniforme distribuzione delle temperature.
- Per funzionamento a temperatura ambiente fino a 32°C.
- Temperatura regolabile da -2°C a +10°C.
- Vasca refrigerata per bacinelle GN 1/3, altezza 150mm con circolazione a lama d'aria.
- Nessuna contaminazione tra la vasca superiore e l'interno cella.
- Pannello di controllo di facile utilizzo.
- Controllo elettronico con display temperatura digitale.

Costruzione

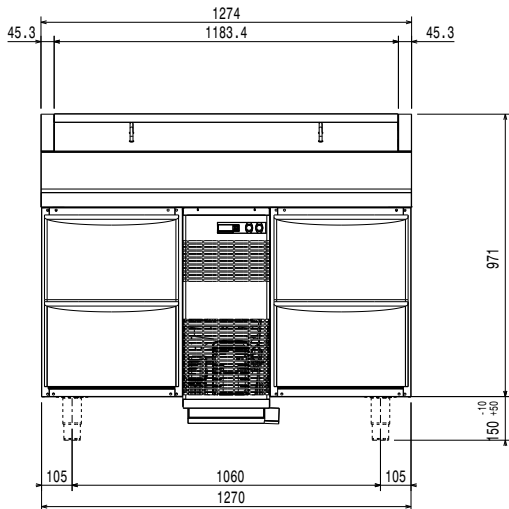
- Accesso a tutti i componenti dalla parte frontale dell'unità.
- Compressore incorporato.
- Sviluppato e prodotto da azienda certificata ISO 9001 e ISO 14001.
- Montato su ruote
- Angoli interni arrotondati per una maggiore pulibilità.
- Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304, con spessore di 50 mm.
- Costruito in acciaio inox AISI 304 per soddisfare i più alti standard di igiene
- Cassetti realizzati in acciaio inox AISI 304.
- Coperchio bilanciato in acciaio inox robusto, facile da rimuovere e maneggiare per facilitare la pulizia.
- Ampio piano di lavoro (400mm di profondità)
- Facile da pulire: supporti strutture interne rimovibili per una migliore igiene.
- Possibilità di rimuovere il piano di lavoro per agevolare l'installazione.

Accessori opzionali

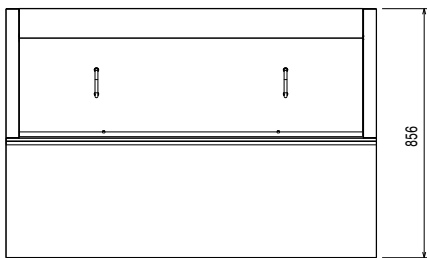
- | | | |
|--|------------|--------------------------|
| • Kit per connessione avanzata HACCP (Carel) per frigo digitali ecostore e tavoli SB | PNC 880252 | <input type="checkbox"/> |
| • Griglia in rilsan grigia GN 1/1 | PNC 881435 | <input type="checkbox"/> |
| • Stampante per soluzione base HACCP (controllo digitale) | PNC 881457 | <input type="checkbox"/> |
| • Serratura con chiave tavoli refrigerati | PNC 881499 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit 3 cassette da 1/3 per tavoli refrigerati HD - non per freezer | PNC 881515 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit bottigliera con 1 cassetto per tavoli refrigerati - non per freezer | PNC 881516 | <input type="checkbox"/> |

Approvazione: _____

Fronte

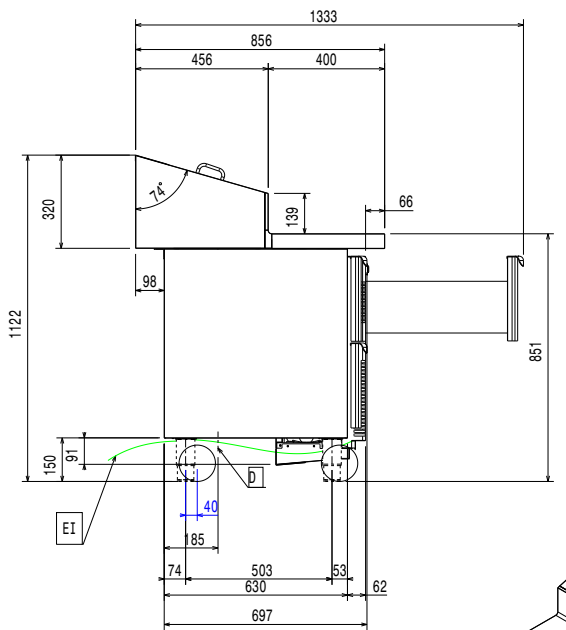


Alto



D = Scarico acqua
EI = Connessione elettrica

Lato



Elettrico

Tensione di alimentazione:
727517 (SAL2HDR) 230 V/1N ph/50 Hz
Consumo energia min, max: 0 - 12.07 kW/h

Informazioni chiave

Capacità lorda: 291 lt
Dimensioni esterne, altezza: 1122 mm
Dimensioni esterne, larghezza: 1274 mm
Dimensioni esterne, profondità: 856 mm
Dimensioni esterne, profondità con porte aperte: 1110 mm
Materiale esterno: AISI 304
Materiale interno: AISI 304
Materiale pannelli laterali interni: AISI 304
N° cassette: 4x1/2
Unità refrigerata incorporata

Dati refrigerazione

Potenza compressore: 3/4 hp
Tipo di refrigerante: R404a
Potenza refrigerante: 1684 W
Peso refrigerante: 535 g
Temperatura minima di funzionamento: 2 °C
Temperatura massima di funzionamento: 4 °C