

Tavoli Pizza

Tavolo refrigerato 2 porte 6 cassette con vetrina refrigerata

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



Tavoli Pizza

Tavolo refrigerato 2 porte 6 cassette con vetrina refrigerata

727148 (RCSH2D6W)

Tavolo refrigerato, 700 mm di profondità, con vetrinetta, 2 porte e 6 cassette GN

Descrizione

Articolo N° _____

Tavolo refrigerato con pannello frontale e laterali, porte e cassette in acciaio AISI 304. Piano di lavoro in marmo. Zona refrigerata con 2 porte. Zona neutra con 6 cassette adatti a bacinelle GN 1/1 (non incluse). Gruppo refrigerante incorporato. Ventilato/statico. Refrigerante R404a. Schiuma poliuretana espansa ad alta densità, 50 mm di spessore, con iniezione di ciclopentano. Pannello di controllo digitale. Sbrinamento completamente automatico ed evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento a gas caldo. Range di temperatura: -2+10° C. Adatto ad operare in ambienti con temperature fino a +43°C. Senza CFC e HCFC. Piedini in acciaio AISI 304 regolabili in altezza. Vetrinetta in acciaio AISI 304 con protezioni in vetro, ripiani laterali e superiori. Da utilizzare con bacinelle da GN 1/4 e GN 1/2 (non incluse). Gruppo refrigerante incorporato. Refrigerante R134a. Controllo termostatico della temperatura. Range di temperatura: -2+8°C. Protezione: IP20.

Approvazione: _____

Caratteristiche e benefici

- Evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento a gas caldo sulla parte superiore.
- Disponibili kit cassette 2x1/2 o 3x1/3 (accessori) installabili in utenza al posto delle porte.
- Vetrina adatta per contenere bacinelle GN ¼ e ½, disponibili come accessori.
- I vani refrigerati possono contenere griglie o bacinelle GN 1/1, posizionabili in 6 diverse posizioni.
- Piano di lavoro in granito per facilitare e velocizzare la lavorazione della pasta. Alzatina posteriore e laterale da 165 mm per evitare che gli ingredienti cadano durante la lavorazione.
- Tavolo e vetrina dotati di: impostazione temperatura, monitoraggio con sonda, allarmi HACCP, allarmi di servizio, personalizzazione dei parametri; monitoraggio remoto HACCP disponibile con un kit accessorio.
- Nei modelli con cassettera, il set neutro posizionato sul lato destro permette lo stoccaggio della pasta in contenitori GN 1/1 o 60x40cm.

Costruzione

- Sviluppato e prodotto da azienda certificata ISO 9001 e ISO 14001.
- Montato su piedini regolabili H150 mm
- Vetrina con isolamento privo di HCFC, CFC e HCF e gas refrigerante R134a.
- Vetrina realizzata in acciaio inox AISI 304 con angoli arrotondati e pannelli laterali, posteriori e mensola superiore in vetro temperato.
- Vetrina dotata di uscita connessioni sul lato sinistro o sul retro per adattarsi a tutte le installazioni.
- Tavolo e vetrina con protezione dall'acqua IPx5, pannello di controllo digitale e display temperatura con pulsante accensione/spegnimento integrato a garanzia di un elevato livello di affidabilità in ogni tipo di cucina.
- Vetrina con unita' refrigerata incorporata con cavitá ventilata ed evaporatore schiumato nascosto nel retro, progettato per mantenere il cibo su bacinelle coperte tra 0 e 10°C con una temperatura ambiente di 43°C.
- Tavolo con angoli interni arrotondati; scarico e guarnizioni magnetiche rimovibili senza l'utilizzo di attrezzi; filtro condensatore facilmente accessibile per una facile pulizia.
- Tavolo con unita' refrigerata incorporata con cavitá ventilata ed evaporatore schiumato nascosto nel retro, progettato per lavorare ad una temperatura di 10°C anche con una temperatura ambiente di 43°C.
- Tavolo costruito in acciaio inox AISI 304 con schienale interno in alluminio per un risparmio energetico, per mantenere uniforme la temperatura e per un recupero veloce della temperatura all'interno della cella.

Accessori inclusi

- 2 x Struttura interna per supp. 6 griglie (dx PNC 880140 e sx)
- 2 x Griglia in rilsan grigia GN 1/1 PNC 881435

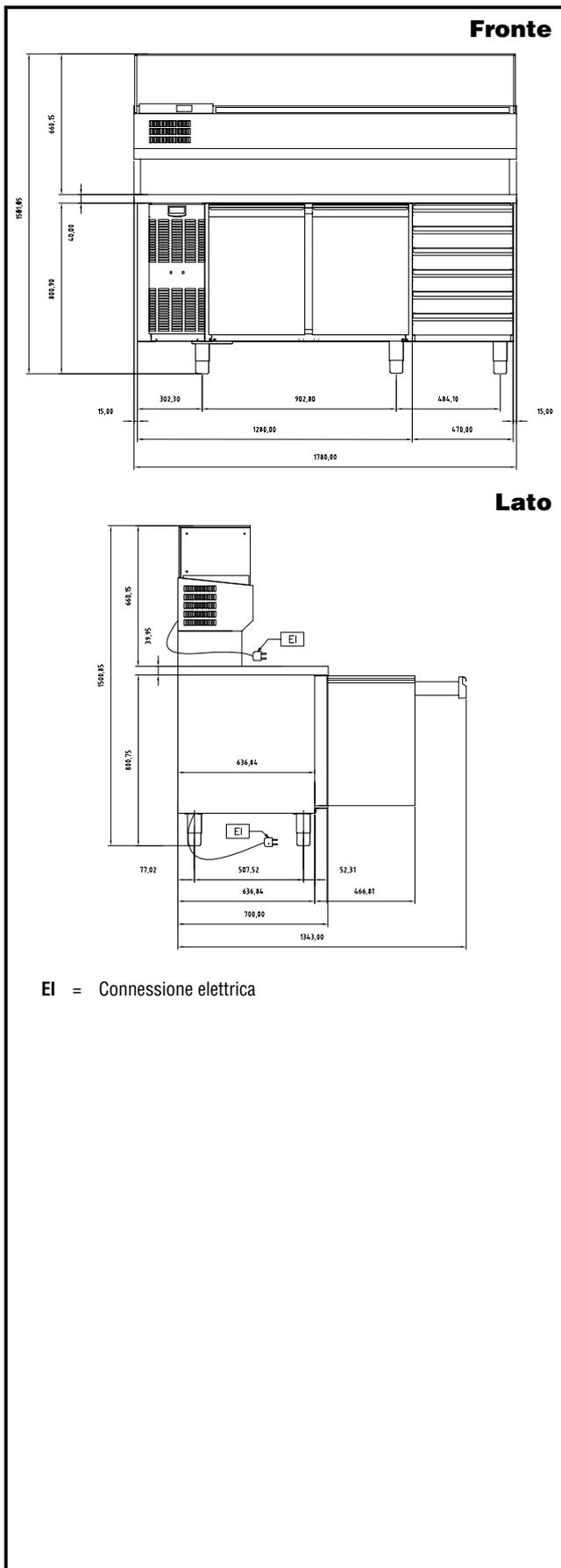
Accessori opzionali

- Bacinella GN 1/1 h 100 mm, capacita' 14 litri PNC 811451
- Kit reversibilita' porte PNC 880046

- kit 3 cassetti per tavoli refrigerati PNC 880115
- kit 2 cassetti per tavoli refrigerati PNC 880118
- kit 2 cassetti, di cui uno per bottiglie, per tavoli refrigerati PNC 880126
- Kit 2 griglie GN 1/1 in acciaio per tavoli refrigerati PNC 880139
- Kit per connessione avanzata HACCP (Carel) per frigo digitali (IR33) PNC 880252
- Bacinella in plastica GN 1/1 h 65 mm PNC 881038
- Bacinella GN 1/1 h 150 mm in plastica PNC 881040
- Griglia in rilsan grigia GN 1/1 PNC 881435
- Stampante per soluzione base HACCP (controllo digitale) PNC 881457
- Set bacinelle GN per vetrina refrigerata da 1780 (4 da 1/4 e 2 da 1/2) senza coperchio - h 150 mm. I coperchi possono essere ordinati separatamente (n. 4x329025 + n. 2x329027) PNC 921850
- Bacinella in polietilene alimentare 600x400 cm per i cassetti neutri dei tavoli refrigerati 727148 e 727149 PNC 921854

Tavoli Pizza

Tavolo refrigerato 2 porte 6 cassette con vetrina refrigerata



Elettrico

Tensione di alimentazione:	
727148 (RCSH2D6W)	230 V/1 ph/50 Hz
Potenza installata	0.267 kW

Informazioni chiave

Capacità lorda:	420 lt
[NOT TRANSLATED]	
[NOT TRANSLATED]	0
Cardini porte:	1 sx + 1 dx
Dimensioni esterne, altezza:	1501 mm
Dimensioni esterne, larghezza:	1780 mm
Dimensioni esterne, profondità:	700 mm
Dimensioni esterne, profondità con porte aperte:	1110 mm
Numero e tipologia di porte:	2
Peso netto:	331 kg
Livello di rumorosità:	55 dBA
Numero e tipologia di griglie (incluse):	2 - GN 1/1
Tipologia piano di lavoro	Granito
N° cassette	6

Dati refrigerazione

Tipo di controllo:	Digitale
Tipo di refrigerante:	R404a
Potenza refrigerante:	448 W
Potenza refrigerante alla temperatura di evaporazione:	-10 °C
Peso refrigerante:	190 g
Temperatura minima di funzionamento:	0 °C
Temperatura massima di funzionamento:	10 °C
Tipo di funzionamento:	Ventilato/Statico
N° di sbrinamenti in 24 ore:	ogni 6 ore

Accessori inclusi

- 2 x Struttura interna per supp. 6 griglie (dx e sx) PNC 880140
- 2 x Griglia in rilsan grigia GN 1/1 PNC 881435

Accessori opzionali

- Bacinella GN 1/1 h 100 mm, capacità 14 litri PNC 811451
- Kit reversibilità porte PNC 880046
- kit 3 cassette per tavoli refrigerati PNC 880115
- kit 2 cassette per tavoli refrigerati PNC 880118
- kit 2 cassette, di cui uno per bottiglie, per tavoli refrigerati PNC 880126
- Kit 2 griglie GN 1/1 in acciaio per tavoli refrigerati PNC 880139
- Kit per connessione avanzata HACCP (Carel) per frigo digitali (IR33) PNC 880252
- Bacinella in plastica GN 1/1 h 65 mm PNC 881038
- Bacinella GN 1/1 h 150 mm in plastica PNC 881040
- Griglia in rilsan grigia GN 1/1 PNC 881435
- Stampante per soluzione base HACCP (controllo digitale) PNC 881457

Tavoli Pizza
 Tavolo refrigerato 2 porte 6 cassette con vetrina refrigerata

L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

- Set bacinelle GN per vetrina refrigerata da 1780 PNC 921850 □
(4 da 1/4 e 2 da 1/2) senza coperchio - h 150
mm. I coperchi possono essere ordinati
separatamente (n. 4x329025 + n. 2x329027)
- Bacinella in polietilene alimentare 600x400 cm PNC 921854 □
per i cassetti neutri dei tavoli refrigerati 727148
e 727149