

## Saladette Tavolo refrigerato "saladette", 2porte, 290lt

ARTICOLO N° \_\_\_\_\_

MODELLO N° \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



727519 (SAL2DA)

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

### Descrizione

#### Articolo N°

Costruzione interamente in acciaio inox AISI 304.  
Piano di lavoro con spessore 50 mm. Spessore isolamento 60 mm.  
N. 2 porte piene. Unità refrigerante incorporata. Sistema ventilato.  
Controllo elettronico con visualizzatore digitale esterno della temperatura. Temperatura regolabile da -2 a +10°C. Funzionamento a temperatura ambiente fino a 32°C. Privo di CFC e HCFC. Gas refrigerante R404a. Perfetto isolamento ottenuto tramite schiume poliuretaniche espanse ad alta densità con iniezione di ciclopentano. In dotazione 2 griglie in rilsan Gn 1/1. Montato su ruote.

### Caratteristiche e benefici

- Isolamento da 60 mm per un maggiore risparmio energetico.
- Guide antibaltamento 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 della temperatura.
- Per funzionamento a temperatura ambiente fino a 32°C.
- Temperatura regolabile da -2°C a +10°C.
- 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.
- 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 inclusi

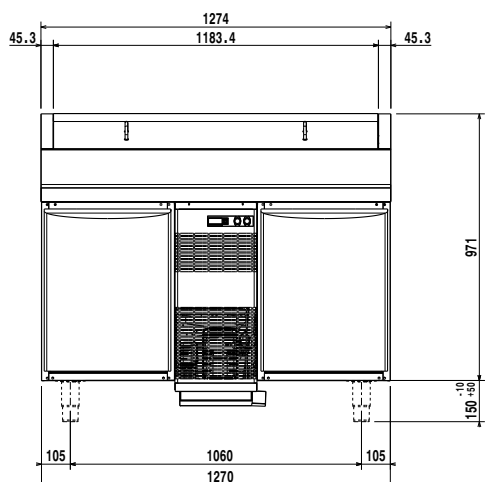
- 2 x Griglia GN 1/1 rilsan grigio PNC 881435

### Accessori opzionali

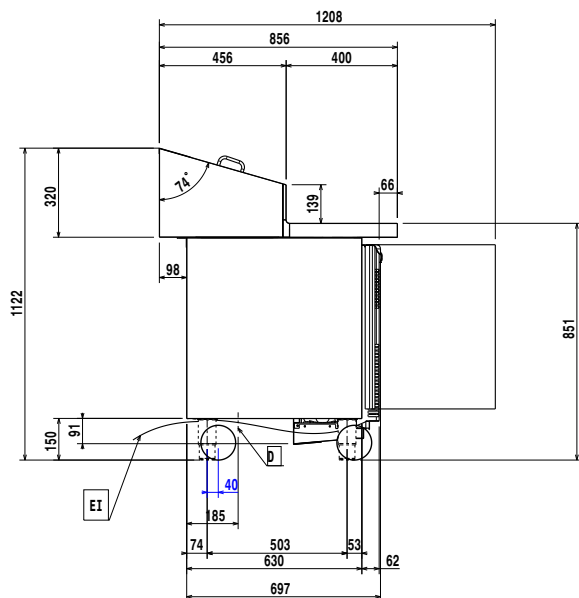
- Kit per connessione avanzata HACCP-IR33 (armadi e tavoli refrigerati digitali) PNC 880252
- Griglia GN 1/1 rilsan grigio PNC 881435
- Serratura con chiave per tavoli refrigerati - PNC 881499 1 per vano o per cassetti

Approvazione: \_\_\_\_\_

### Fronte

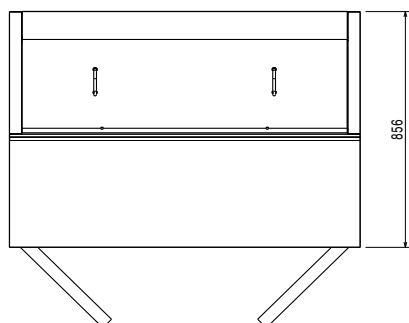


### Lato



EI = Connessione elettrica

### Alto



### Elettrico

Tensione di alimentazione:

727519 (SAL2DA)

230 V/1 ph/50 Hz

Consumo energia min, max:

0 - 12.07 kW/h

### Informazioni chiave

Capacità lorda:

290 lt

Cardini porte:

1 sx + 1 dx

Dimensioni esterne, larghezza:

1274 mm

Dimensioni esterne, altezza:

1122 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

Compressore e unità refrigerante incorporati

### 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