

Saladette Mesa refrigerada Saladette, 290lt, 2 puertas, sobre ruedas

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____

**727515 (SAL2D)**

Mesa refrigerada Saladette
2 puertas, con soportes
para recipientes
elevados, -2+10°C 290lt, AISI
304 (sobre ruedas)

Descripción

Artículo No.

Mesa refrigerada Saladette 2 puertas, con soportes para recipientes elevados, -2+10°C 290lt, AISI 304 (sobre ruedas)

- Fabricada en AISI 304
- Encimera con espesor de 50mm
- Aislamiento: 60mm
- Unidad enfriadora integrada
- Modo de funcionamiento ventilado
- Control electrónico con display digital de temperatura
- Temperatura de funcionamiento: +2+4°C
- Funciona a temperatura ambiente hasta +32°C
- Libre de CFC y HCFC
- Gas refrigerante R404a
- Gas en el aislante: Ciclopentano
- Incluye 2 rejillas GN 1/1 con revestimiento rilsan
- Montada sobre ruedas.

Aprobación: _____

Características técnicas

- Aislamiento de 60 mm para mayor ahorro energético.
- Guías antivuelco para recipientes GN 1/1.
- Circulación forzada de aire para un enfriamiento más rápido y una distribución uniforme de la temperatura.
- Adecuado para su uso en temperaturas ambiente de hasta 32° C.
- Temperatura ajustable desde -2°C hasta +10°C.
- Libre de CFC y HCFC (tipo de refrigerante ecológico: R404a, gas de espuma: ciclopentano).
- Ninguna contaminación cruzada entre el compartimiento superior y el compartimiento inferior.
- Panel de mando fácil de usar.
- Control electrónico con pantalla digital de la temperatura.

Construcción

- Acceso a todos los componentes desde la parte frontal.
- Compresor incorporado para adaptarse a las condiciones de funcionamiento.
- Desarrolladas y producidas en factorías certificadas con ISO 9001 e ISO 14001.
- Montado sobre ruedas.
- Ángulos internos redondeados para facilitar la limpieza.
- Encimeras en acero inoxidable AISI 304 con un grosor de 50 mm.
- Unidad fabricada enteramente con acero inoxidable AISI 304 siguiendo los más altos estándares de higiene.
- Tapa balanceada en acero inoxidable de gran resistencia, fácil de mover y de girar para su limpieza.
- Grande superficie de trabajo de la encimera (400 mm de profundidad).
- Fácil de limpiar: soportes para estructuras internas extraíbles para una mayor higiene.
- Si necesario, se puede remover la encimera para facilitar la instalación (en caso de puertas estrechas).

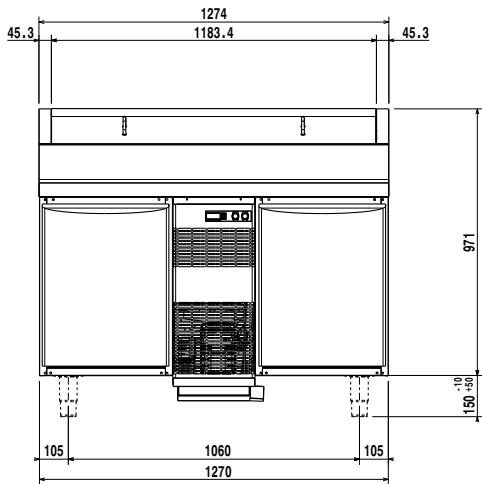
accesorios incluidos

- 2 de Parrilla plastificada 1/1GN PNC 881435

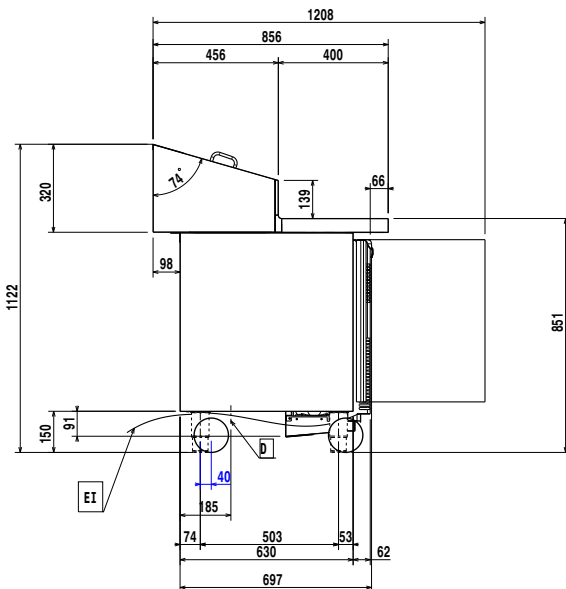
accesorios opcionales

- Kit integrado HACCP para frigoríficos digitales (IR33) PNC 880252
- Parrilla plastificada 1/1GN PNC 881435
- Cerradura para mesas PNC 881499
- Kit 3 cajones 1/3 para mesas frías - no congeladoras PNC 881515
- Kit 1 botellero + 1 cajón para mesas frías - no congeladoras PNC 881516

Alzado

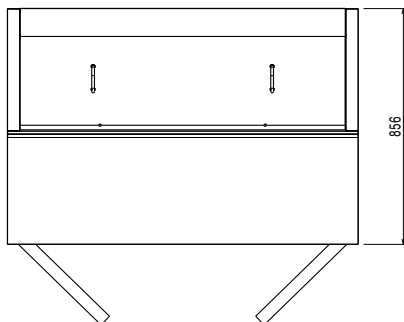


Lateral



D = Desagüe
 EI = Conexión eléctrica

Planta



Eléctrico

Suministro de voltaje	727515 (SAL2D)	230 V/1 ph/50 Hz
Consumo de energía. mín,		0 - 12.07 kW/h
máx:		

Info

Capacidad bruta	291 lt
Bisagras de la puerta	1 Izda + 1 Dcha
Dimensiones externas, ancho	1274 mm
Dimensiones externas, alto	1122 mm
Dimensiones externas, fondo	856 mm
Dimensiones externas, fondo con las puertas abiertas:	1110 mm
Tipo de material externo	AISI 304
Tipo de material interno	AISI 304
Material de los paneles laterales internos	AISI 304
Built-in Compressor and Refrigeration Unit	

Datos de Refrigeración

Potencia del compresor	3/4 hp
Tipo de refrigerante:	R404a
Potencia de refrigeración	1684 W
Peso del refrigerante	535 g
Temperatura de operación mín.:	2 °C
Temperatura de operación máx.:	4 °C