

Tavoli pizza refrigerati con vetrina



727150

- La gamma e' composta da **3 modelli** di tavoli refrigerati con piano di lavoro in granito con profondita' 700 mm.
- I tre modelli hanno una vetrina refrigerata e un vano refrigerato.
- Il codice 727148 ha 2 porte e 6 cassetti, il codice 727149 ha 2 porte e 6+6 cassetti ed il codice 727150 ha 3 porte.

Tavoli :

- Costruiti in acciaio inox AISI 304 con pannelli interni in alluminio per basso consumo d'energia, recupero veloce della temperatura e ottima uniformita' di temperatura, altezza piedini regolabile fino a 150 mm.
- Angoli interni arrotondati; scarico e guarnizioni magnetiche rimovibili senza l'utilizzo di attrezzi; filtro condensa facilmente accessibile per una facile pulizia.
- Piano di lavoro in granito adatto alla lavorazione della pasta.
- Alzatina da 165 mm per evitare la caduta accidentale del cibo dai lati e dal retro durante la fase di preparazione.
- I vani refrigerati possono alloggiare griglie o bacinelle GN 1/1 in 6 posizioni.
- Nei modelli con cassetteria, il set neutro di 6 cassetti sul lato destro permette lo stoccaggio della pasta in contenitori GN 1/1 o 600x400mm, oppure utensili da cucina senza necessita' di bacinelle.
- Kit di cassetti 1/2 o 1/3 possono essere sistemati di lato al posto delle porte.
- Unita' refrigerata incorporata con cavita' ventilata ed evaporatore schiumato nascosto nel retro, predisposto per lavorare ad una temperatura ambiente da -2°C fino a 43°C.
- IPx5 (protezione dall'acqua), controllo digitale e indicatore della temperatura con pulsante accensione/spegnimento integrato per garantire l'affidabilita' in qualsiasi tipo di cucina.

- Impostazione della temperatura, monitoraggio con sonda, sbrinamento automatico con gas caldo (può essere attivato anche manualmente), allarmi HACCP, allarmi di servizio, personalizzazione dei parametri in ogni modello.
- Monitoraggio remoto HACCP disponibile con un kit accessorio.
- Isolamento privo di HCFC, CFC e HCF (ciclo-pentano) e gas refrigerante privo di HCFC e CFC (R404a).
- Sviluppato e prodotto da un'azienda certificata ISO9001 e ISO14001.

Vetrine :

- Costruzione in acciaio inox AISI 304 con angoli arrotondati e pannelli laterali, posteriori e mensola superiore in vetro temprato.
- Idonee a contenere bacinelle GN 1/4 e 1/2, disponibili come accessori.
- Unita' refrigerata incorporata e indipendente con evaporatore nascosto adatto a mantenere il cibo in bacinelle coperte ad una temperatura ambiente da +3°C a 32°C.
- Uscita connessioni sul lato sinistro o sul retro per adattarsi a tutti i tipi di installazioni.
- IPx5 (protezione dall'acqua), controllo digitale e indicatore della temperatura con pulsante di accensione/spegnimento integrato per garantire l'affidabilita' in qualsiasi ambiente di cucina.
- Impostazione della temperatura, monitoraggio con sonda, allarmi HACCP, allarmi di servizio, personalizzazione dei parametri in ogni modello.
- Monitoraggio remoto HACCP disponibile con un kit accessorio.
- Gas refrigerante e isolamento privi di HCFC e CFC (R134a).
- Sviluppato e prodotto da un'azienda certificata ISO9001 e ISO14001.

I Dati Tecnici nella tabella si riferiscono ai Tavoli

Tavoli pizza refrigerati con vetrina

Codice	Modello	Descrizione	Misure mm	kg	m ³
727148	RCSH2D6W	Tavolo refrigerato, 700 mm di profondita', con vetrinetta, 2 porte e 6 cassetti	1780x700x1501	164	1.88
727150	RCSH3D	Tavolo refrigerato, 700 mm di profondita', con vetrinetta e 3 porte	1780x700x1501	164	1.88
727149	RCSH2D12W	Tavolo refrigerato, 700 mm di profondita', con vetrinetta, 2 porte e 12 cassetti	2180x700x1501	168	2.3

Accessori in dotazione

Codice	727148	727150	727149
Griglia in rilsan grigia gn 1/1	2	3	2
Struttura suppp.inox 6 griglie (dx e sx)	2	3	2

Accessori a richiesta

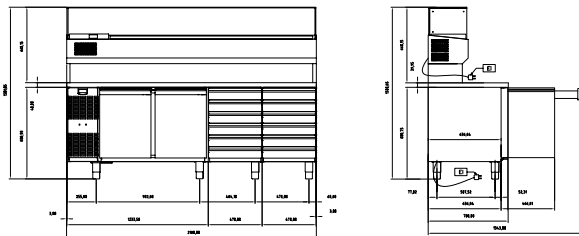
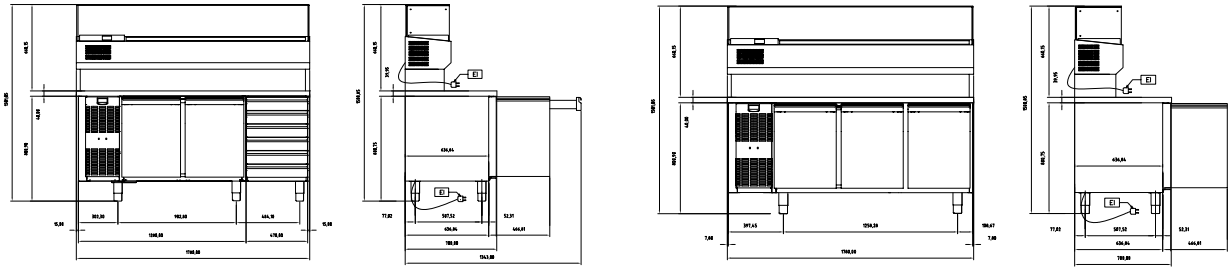
Codice	727148	727150	727149
2 griglie s/s gn 1/1 per tavoli refrig.	880139	880139	880139
Bacinella gn 1/1 in pvc	811451	811451	811451
Bacinella in plastica gn 1/1 h=150 mm	881040	881040	881040
Bacinella in plastica gn 1/1 h=65 mm	881038	881038	881038
Contenitore in polietilene 400x600	921854		921854
Griglia in rilsan grigia gn 1/1	881435	881435	881435
Kit 2 cass -1/3+2/3 (bot)per tavoli refr	880126	880126	880126
Kit 2 cassetti per tavoli refr	880118	880118	880118
Kit 3 cassetti per tavoli refr	880115	880115	880115
Kit haccp integrato- fr. dig. (ir33)	880252	880252	880252
Kit reversibilita' porte tavoli refr.	880046	880046	880046
Set bacinelle gn 4x1/4+2x1/2 per vetrina	921850	921850	
Set bacinelle gn 5x1/4+3x1/2 per vetrina			921852

Accessori a richiesta

Codice	727148	727150	727149
Stampante soluz.base haccp- refr.digit.	881457	881457	881457

Tavoli pizza refrigerati con vetrina**DATI TECNICI**

Codice	727148	727150	727149
Temperatura funzionamento - min/max °C	0/10	0/10	0/10
Funzionamento	Ventilato/Statico	Ventilato/Statico	Ventilato/Statico
Capacità lorda (D.I.N. 8952) - lt.	420	420	560
Gruppo refrigerante	Incorporato	Incorporato	Incorporato
Tipo di controllo	Digitale	Digitale	Digitale
Dimensioni esterne - mm			
lunghezza	1780	1780	2180
profondità	700	700	700
profondità/con porte aperte	700, 1110	700, 1110	700, 1110
altezza	1501	1501	1501
Dimensioni interne - mm			
profondità	685	685	685
altezza	550	550	550
Materiale piano di lavoro	Granito	Granito	Granito
N° di cassette	6	Nessuno	12
Tipo di apertura porte	1 Sx+1 Dx	1 Sx+2 Dx	1 Sx+1 Dx
N° e tipo di griglie (in dotazione)	2, GN 1/1	3, GN 1/1	2, GN 1/1
N° di sbrinamenti in 24 h	ogni 6 ore	ogni 6 ore	ogni 6 ore
Tipo di refrigerante	R404a	R404a	R404a
Quantità di refrigerante - gr.	190	210	190
Potenza frigorifera - W	448	448	448
Temperatura di evaporazione - °C	-10	-10	-10
Potenza - kW			
installata-elettrica	0.267	0.293	0.267
Livello rumorosità - dBA	55	55	55
Tensione di alimentazione	230 V, 1, 50	230 V, 1, 50	230 V, 1, 50



Codice

EI - Ingresso cavo elettrico

727148

230 V, 1, 50

727150

230 V, 1, 50

727149

230 V, 1, 50