

Cod: 88840030071603

## Tavolo frigo refrigerato a basso consumo energetico in acciaio inox con alzatina 3 porte -2 +8 °C 1795x600x850h mm



### Descrizione

Compatto, resistente e versatile. Il tavolo frigo refrigerato 3 ante di ristoattrezzature è l'ideale per completare l'arredo della tua cucina in modo pratico e funzionale. Conserva in modo ottimale gli ingredienti che saranno alla base della preparazione dei tuoi piatti e affidati all'esperienza e alla professionalità della nostra squadra. Aggiungi comfort alla tua postazione di lavoro. Ideale per laboratori di pasticceria, panetteria, pizzerie, ristoranti, macellerie, hotel e tutte le attività di ristorazione che devono mantenere gli alimenti a basse temperature. Il nostro tavolo frigo refrigerato 3 ante è composto da un piano lavoro, 3 ante battenti, un motore incorporato a basso consumo e piedini in acciaio regolabili. Design e funzionamento Il tavolo frigo refrigerato 3 ante per ristoranti si presenta con un design pulito e lineare. Le dimensioni del nostro tavolo sono di 1795x600x850h mm con una schiuma isolante da 60 mm su ciascun lato e la capacità è di 250 Lt. L'altezza dell'alzatina è di 100 mm. La scelta dei materiali è molto accurata per poter garantire un uso costante ed intensivo nel tempo. • Struttura in acciaio inox: resistente e facile da pulire. • Piedini in acciaio regolabili: per adattarsi alle esigenze personali. • Porte con spessore maggiorato e sagomatura interna: per una migliore tenuta termica. • Porte autochiudenti per evitare sprechi di energia. La refrigerazione sfrutta il sistema di raffreddamento ventilato EBM e

puoi impostare la temperatura d'esercizio tra -2° C e +8° C grazie a un termostato digitale che sfrutta la tecnologia Dixell/Carel. Il compressore tropicalizzato + 43°C Embraco em2x3121u per il nostro banco frigo ne permette il corretto funzionamento anche in presenza di elevata umidità (fino al 60%). Evaporatore anticorrosione e sbrinamento automatico con resistenza elettrica ne completano il look. Tavolo frigo refrigerato 3 ante: pulizia e manutenzione Decidere di completare l'arredamento di un locale di ristorazione con uno dei prodotti a catalogo ristoattrezzature vuol dire affidarsi a soluzioni di elevata qualità nel tempo. Materiali pratici, resistenti e facili da pulire garantiscono ottime prestazioni. Prenditi cura delle attrezzature professionali in modo adeguato. Procedi ad una costante pulizia e manutenzione di ciascuna delle parti che compongono il tavolo frigo refrigerato 3 porte. Usa prodotti naturali e raggiungi ogni angolo grazie a: spigoli arrotondati guarnizioni sostituibili griglie estraibili. Il motore con sistema monoblocco facilita interventi di manutenzione ed evita costi aggiuntivi. Perché è il prodotto che fa per te Scegliere il tavolo frigo refrigerato 3 ante per pizzerie e ristoranti di ristoattrezzature vuol dire concepire un ambiente di lavoro adeguato. Ottimizza tempi e spazi e scegli un prodotto: confortevole versatile durevole capiente eco-sostenibile. Il nostro tavolo frigo 3 porte con alzatina è, infatti, stato concepito con molta attenzione all'ambiente e al risparmio energetico. Funziona con gas refrigerante eco-friendly R290: 100% naturale. Ottimo il rapporto qualità-prezzo. Completalo con gli accessori giusti: griglie, guide e ruote e scopri di più consultando la scheda tecnica.

## Dimensioni

Altezza alzatina	100 mm
Dimensioni esterne	1795x600x850 mm
Dimensioni griglie	330x455 mm
Dimensioni interne	1257x570x580 mm
Spessore coibentazione	60 mm

## Scheda tecnica

Capacità	250 Lt
Classe energetica	B
Compressore	embraco em2x3121u
Consumo elettrico	2.34 Kw/24h
Frequenza	50 Hz
Gas refrigerante	R290
Peso	119 kg
Potenza Elettrica	0.4 kW
Refrigerazione	ventilato
Sbrinamento	air defrost
Temperatura ambiente massima	43 °C
Temperatura d'esercizio	-2 +8 °C

Termostato	dixell/carel
Voltaggio	230 V

### **Equipaggiamento standard**

In dotazione	1 Griglia per porta
--------------	---------------------