

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
--------------	---------------------