



PAS150

Descrizione

TAVOLI REFRIGERATI PROFONDITA' 800 EURONORM 600x400 PER PASTICCERIA +2°/+8°C

Struttura in acciaio inox AISI 304, adatti per **teglie Euronorm 600x400 mm**.

Refrigerazione ventilata con flussi uniformi dell'aria per garantire una distribuzione omogenea del freddo.

Sistema a binario per l'estrazione del blocco motore per un'immediata e facile manutenzione.

Pannello frontale apribile con sistema di apertura a chiave.

Temperatura controllata con **termostato digitale Dixell**.

Sbrinamento automatico con resistenza.

Porte con molla di ritorno, guarnizioni estraibili.

Fondo con angoli arrotondati.

Isolamento 50 mm.

Pannelli esterni di fondo e schienale in lamiera galvanizzata.

Piedini in acciaio Inox Aisi 304 regolabili in altezza.

Gruppo incorporato Zanussi tropicalizzato.

Max temperatura ambiente 43°C.

Alimentazione 230V

PAS 150

+2/+8°C

2 vani con alzatina



Piano con alzatina

MARCHIO CE

Caratteristiche tecniche:

- Dimensioni esterne: 1510 x 800 x 960 mm (L x P x H)
- Consumo: 3,0 KWh/24h
- Tipo compressore: **Zanussi**
- Refrigerante: R134A
- Potenza assorbita: 350 W
- Temperatura: +2/+8°C
- Peso: 145 Kg
- Alimentazione: 230 V
- N. griglie di serie: 2
- Capacità: 428 lt
- Numero porte: 2
- Sbrinamento: automatico



Particolare:
Termostato digitale DIXELL

Accessori :

FCCRUOTE

Kit 4 ruote con freno

FCC6040L

Coppia guide per basi pasticceria

GRPL PA

Griglia in metallo plastificato per basi pasticceria

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamenti senza preavviso