



PAS150SA

Descrizione

TAVOLI REFRIGERATI PROFONDITA' 800 EURONORM 600×400 PER PASTICCERIA +2°/+8°C

Struttura in acciaio inox AISI 304, adatti per teglie Euronorm 600×400 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 150SA

+2/+8°C

2 vani senza alzatina

MARCHIO CE

Caratteristiche tecniche:

Dimensioni esterne: 1510 x 800 x 860 mm (LxPxH)

Consumo: 3,0 KWh/24hTipo compressore: Zanussi

Refrigerante: R134A
Potenza assorbita: 350 W
Temperatura: +2/+8°C

• Peso: 140 Kg





Alimentazione: 230 V
N. griglie di serie: 2
Capacità: 428 It
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