



PAS800BT

Descrizione

ARMADIO REFRIGERATO PER PASTICCERIA TN

Il design e le migliori tecnologie sono le caratteristiche fondamentali che contraddistinguono la linea degli armadi Cold Class, con assetto per pasticceria **capacità 20 teglie Euronorm 600x400 mm (2 x piano)**.

Realizzati interamente in Acciaio AISI 304, con angoli raggiati.

Struttura monoblocco con refrigerazione ventilata -2/+8 °C (Serie TN) e -18/-22 °C (Serie BT).

Gruppo incorporato Danfoss tropicalizzato.

Max temperatura ambiente 43°C.

Evaporatore a scomparsa per sfruttare al massimo lo spazio disponibile.

Controllo temperatura elettronico con **termostato digitale DIXELL**.

Porte dotate di sistema riscaldante per l'eliminazione della condensa (solo per modelli BT).

Sbrinamento automatico con resistenza e controllo di temperatura, per garantire l'evaporazione automatica dell'acqua di condensa.

Porte reversibili dotate di serratura e di illuminazione interna di serie.

Fondo con angoli arrotondati.

Spessore isolamento 60 mm.

Schienale in lamiera galvanizzata.

Piedini in acciaio Inox Aisi 304 regolabili in altezza.

Alimentazione 230V

PASS 800 BT

Temperatura -18/-22 °C

Capacità 800 lt

Completo 10 coppie guida per teglie 600 x 800 mm

MARCHIO CE

Caratteristiche tecniche:

- Dimensioni esterne: 740 x 990 x 2010 mm (L x P x H)
- Consumo: 9,4 kWh/24h
- Tipo compressore: **Danfoss**

- Refrigerante: R404A
- Potenza assorbita: 450 W
- Temperatura: -18/-22 °C
- Peso: 143 Kg
- Alimentazione: 230 V
- Capacità: 800 lt
- Capacità max teglie 600 x 400 mm: 20
- N. coppie guide 600 x 800 mm: 10
- Sbrinamento: automatico



Particolare:
Termostato digitale DIXELL



Particolare:
Compressore DANFOSS

Accessori:

FCCRUOTE

Kit 4 ruote

FCC6080L

Coppia di guide per teglie

GRPL PASS

Griglia in metallo plastificato

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamenti senza preavviso