

labor

Tavoli refrigerati pasticceria predisposti



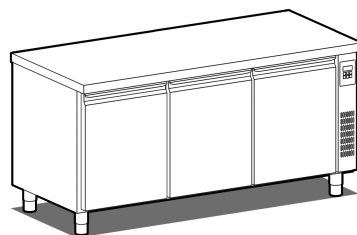
I tavoli refrigerati e conservatori della serie "LABOR" sono progettati per contenere teglie da cm 40x60, ideali per l'utilizzo in laboratori di pasticceria e panificio.

La costruzione è interamente realizzata in acciaio inox, con fondo cella con angoli arrotondati per una facile pulizia e la massima igiene.

I banchi "LABOR" sono dotati di scheda elettronica retropanello, che permette la gestione e la visualizzazione costante della temperatura d'esercizio, sbrinamento automatico con resistenze elettriche e dispositivo per l'evaporazione automatica dell'acqua di condensa (esclusi modelli con motore remoto). Sono inoltre disponibili con il motore incorporato oppure con predisposizione per l'unità condensatrice remota con impianto a valvola, nella versione a temperatura normale e bassa temperatura.

I piani di lavoro in acciaio inox h 40 mm sono rinforzati e realizzati con lamiera spessore 15/10, con bordo arrotondato nel lato servizio.

La dotazione prevede n. 7 coppie di guide per porta, passo mm 75.



DATI TECNICI:

TAPN/18

Corpo mobile	mm	710	
Dimensioni esterne, senza piano (WxDxH)	mm	1790x770x860	
Dimensioni esterne, piano liscio (WxDxH)			1800x800x900
Dimensioni esterne, piano con alzatina post. (WxDxH)			1800x800x1000
Capacità	lt	525	
Posizione vano tecnico		dx	
Porte	nr	3	
Evaporatore	nr	1	
Dotazioni (coppie guide)	nr	21	
Controllo elettronico		digitale da retropanello	
Temperatura	°C	0/+8	
Tipo di sbrinamento		automatico con resistenze elettriche	
Evaporazione acqua di condensa		bacinella manuale / tubo di scarico	
Potenza max assorbita (in fase di defrost) *	W	350	
Potenza refrigerante *	W	380	
Impianto a valvola per gas		R134a	
Tensione alimentazione		1x230V/50Hz	
Classe climatica		5	



Sistema di refrigerazione HSS "Statico /Aspirato":

- una perfetta uniformità di temperatura in cella
- un buon livello di umidità relativa
- riduzione dei consumi

*Evap. -10°C cond. +45°C



Particolare interno cella



N. 7 coppie guide per porta

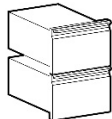


Scheda elettronica da retropannello

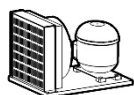


Dettaglio bordo piano di lavoro inox

ACCESSORI E MAGGIORAZIONI A RICHIESTA:



CRP/2 Cassettiera refrigerata a 2 cassetti 1/2 (maggiorazione)



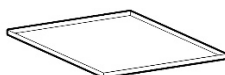
Unità condensatrice Hp 1/3
Bacinella raccoglicondensa autoevaporante



Coppia guide
Griglia rilsan 60x40 cm



Teglia inox 60x40x2h cm
Teglia inox 60x40x3h cm



Ruota pivottante Ø 125 mm
Ruota autobloccante Ø 125 mm

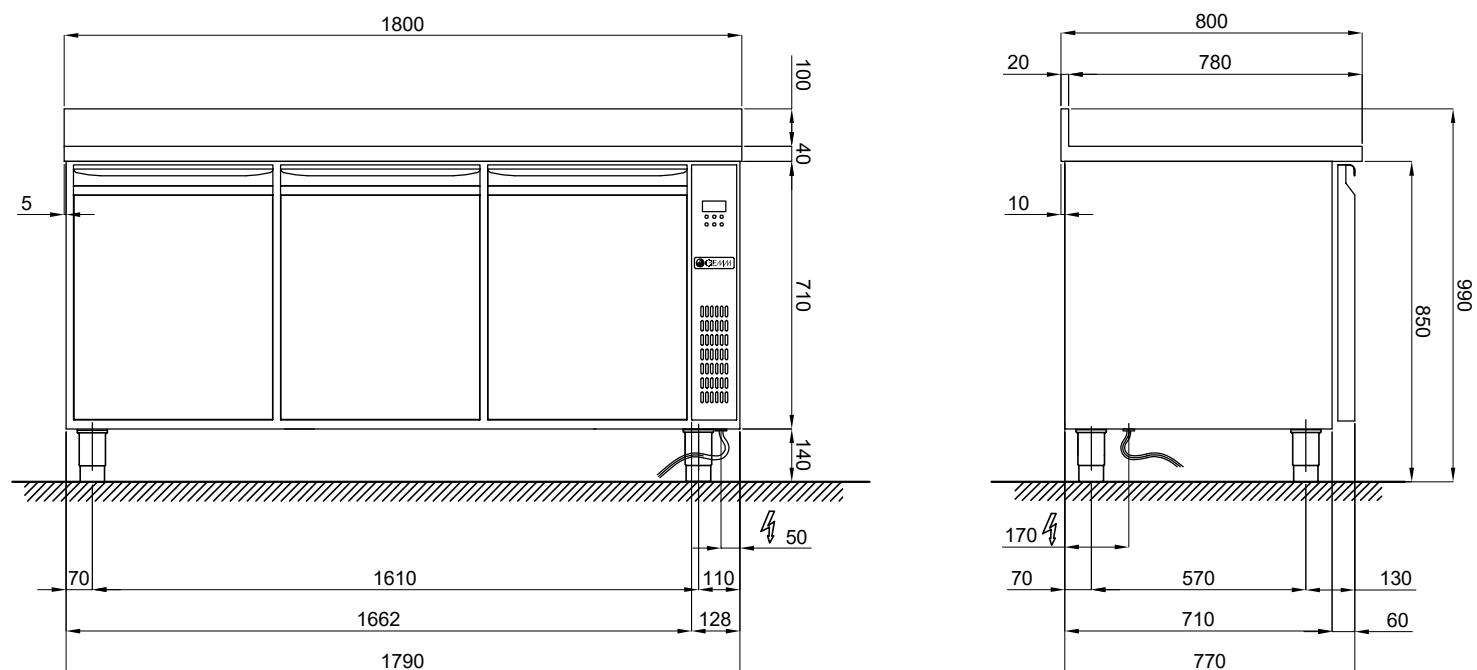


Sistema supervisione Wi-Fi (maggiorazione)

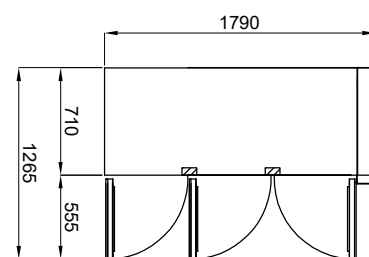



Frequenza 60Hz

SCHEMA DI INSTALLAZIONE:



PART.
INGOMBRO PORTE
SCALA 1 : 50



 ALIMENTAZIONE : 230 V ~ 1 - 50Hz (* spina SHUKO) - Lunghezza cavo 2 mt