

labor plus

Tavoli refrigerati per cioccolato



Il cioccolato e le praline sono alimenti delicati che necessitano di un microclima perfetto dove temperatura e umidità sono controllate mediante l'utilizzo di apparecchiature adeguate alla conservazione e allo stoccaggio. I tavoli refrigerati della serie LABOR PLUS sono quanto di meglio il professionista possa desiderare. Realizzati secondo gli standard qualitativi più elevati, conservano le caratteristiche costruttive della serie LABOR, alle quali va ad aggiungersi un kit per il controllo dell'umidità in cella, dotato di una sonda elettronica per la rilevazione dell'umidità relativa con la massima precisione. I tavoli sono dotati di scheda elettronica di controllo che permette la gestione e la visualizzazione costante sia della temperatura d'esercizio che dell'umidità relativa, a garanzia di una conservazione del prodotto sempre ottimale.

I piani di lavoro in acciaio inox h 40 mm sono rinforzati e realizzati con lamiera spessore 15/10.

La dotazione prevede n. 7 coppie di guide per porta, passo mm 65.



45-65%

DATI TECNICI:

TAPC/21

Corpo mobile	mm	710	
Dimensioni esterne, senza piano (WxDxH)	mm	2090x770x860	
Dimensioni esterne, piano liscio (WxDxH)		2100x800x900	
Dimensioni esterne, piano con alzatina post. (WxDxH)			2100x800x1000
Capacità	lt	525	
Posizione vano tecnico		dx	
Porte	nr	3	
Evaporatore	nr	1	
Dotazioni (coppie guide)	nr	21	
Controllo elettronico		digitale	
Temperatura	°C	+4/+18	
Umidità relativa		45-65%	
Tipo di sbrinamento		automatico con resistenze elettriche	
Evaporazione acqua di condensa		automatico	
Potenza max assorbita	W	400W in riscaldamento	
Potenza refrigerante *	W	380W	
Gas		R290	
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 (passo 65 mm)

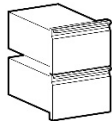


Scheda elettronica



Dettaglio bordo piano di lavoro inox

ACCESSORI E MAGGIORAZIONI A RICHIESTA:



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



Coppia guide



Griglia rilsan 60x40 cm



Teglia inox 60x40x2h cm

Teglia inox 60x40x3h cm



Ruota pivotante Ø 125 mm

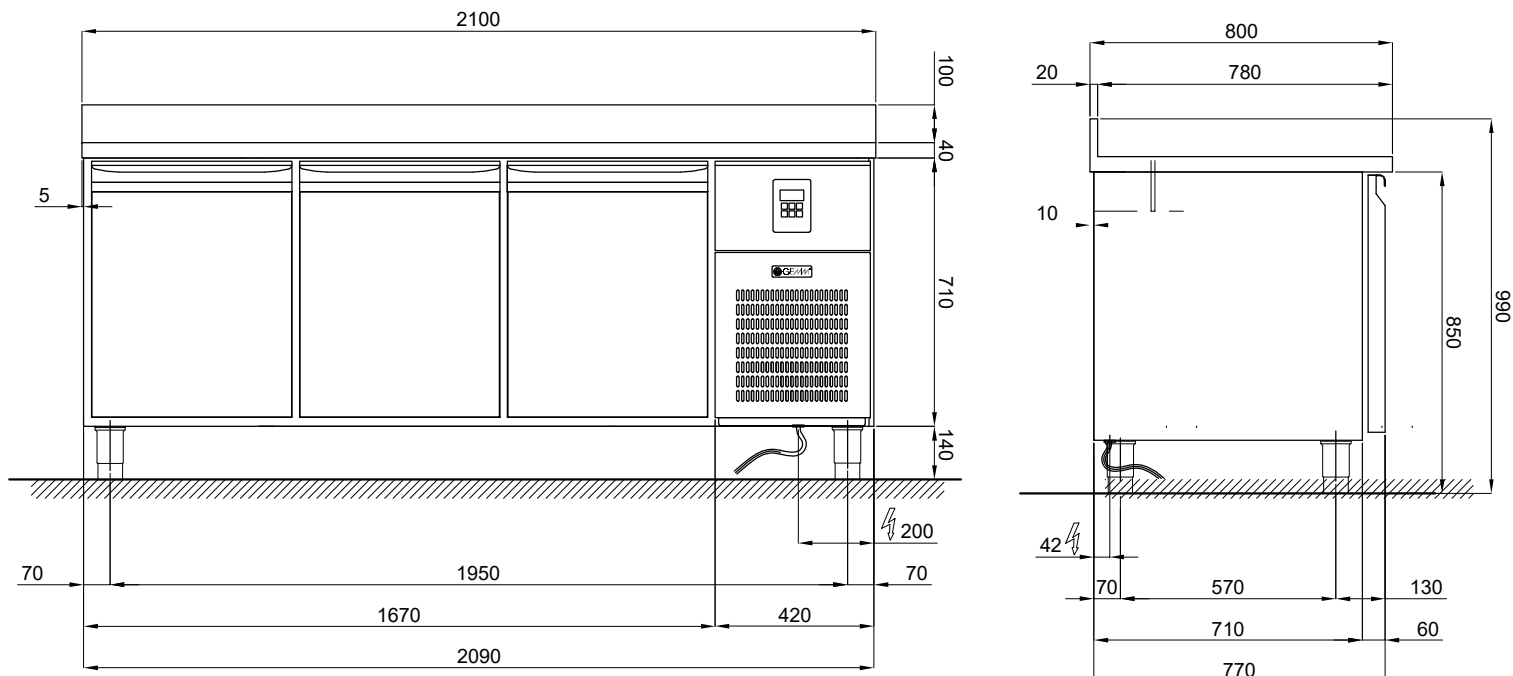
Ruota autobloccante Ø 125 mm



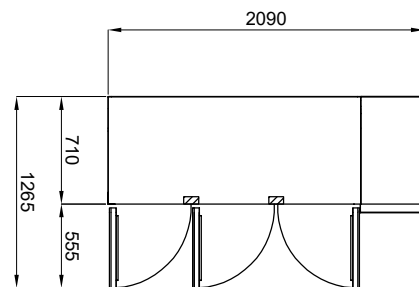
Sistema supervisione Wi-Fi (maggiorazione)


Frequenza 60Hz

SCHEMA DI INSTALLAZIONE:



PART.
INGOMBRO PORTE
SCALA 1 : 50



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