



PRESTAZIONI

RANGE TEMPERATURA	-2°C / +8°C
ALLESTIMENTO PASTICCERIA	Teglie 600x400
TEGLIE PASTICCERIA	240
PASSO GUIDE PASTICCERIA	50 mm
PASSO GUIDE GELATO	140 mm
VASCHE GELATO 165x360x120h mm	240

CONTROLLO



CARATTERISTICHE

- Flusso aria canalizzato
- Spessore isolamento 80 mm
- Display full touch da 5" in alta definizione, di facile utilizzo
- Connessione internet nativa / cloud / diagnostica e controllo remoti
- Scheda di rete integrata con uscita ethernet inclusa (wifi opzionale)
- Possibilità di memorizzare ricette

OPTIONAL

- Spessore isolamento 100mm
- Superfici esterne inox

DIMENSIONI

Larghezza	3360 mm [132.28 in]
Profondità	1140 mm [44.88 in]
Altezza	2312-2342 mm [NaN in]
Altezza piedi	90-120 mm [3.54-4.72 in]
Luce porta larghezza 1	608 mm [23.94 in]
Luce porta altezza 1	798 mm [31.42 in]
Profondità porta aperta a 90°	1736 mm [68.35 in]

DATI TECNICI

Range temperatura	-2°C / +8°C
Spessore isolamento	80 mm [3.15in]
Numero vani	1
Tipo porte	Cieca
Numero porte 1/2	8
Tipo condensazione	Aria
Tipo impianto	Motore a bordo
Tipo impianto	Ventilato
Tipo compressore	Ermetico
Gas refrigerante	R452A
GWP gas refrigerante	2141
Potenza sonora	< 70 dbA
Tipo sbrinamento	Elettrico
Evaporazione acqua di sbrinamento	Automatica

CAPACITA'

Griglie GN	[]
Allestimento EN	Teglie 600x400
Griglie EN	[]
Teglie EN	240
Passo guide EN	50 mm
Griglie IC	[]
Passo guide IC	140 mm
Vasche 5Lt 360x165x120h mm	240

ALIMENTAZIONE

Alimentazione principale	220-240 V ~ 50 Hz
FLI - Full-Load Power	1715 W
Cavo di alimentazione	3G 1,5 mm ²
Spina di alimentazione	CE-Schuko

DRAFT

DIMENSIONI

