



## 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
- Unità condensante remota
- 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'	
Allestimento EN	Teglie 600x400
Teglie EN	240
Passo guide EN	50 mm
Passo guide IC	140 mm
Vasche 5Lt 360x165x120h mm	240

DATI ELETTRICI SECONDARI	
Cavo di alimentazione	3G 1,5 mm <sup>2</sup>
Spina di alimentazione	CE-Schuko

## DIMENSIONI

