Gamma Prep Station
Tavoli attrezzati per paninoteca

Plus di gamma:
*** Prestazioni di qualità**
*** Ergonomia e igiene**
*** Massima affidabilità e risparmio energetico**

Codice commerciale	KBP94G
Temperatura di funzionamento	vano 0/+10°C ; alzatina +7/+12°C
Caratteristiche tecniche	Potenza frigorifera di 475 W alla temperatura di evaporazione di –10°C. Potenza elettrica assorbita 550 W. Fluido refrigerante: R404a. Il dimensionamento del condensatore consente un funzionamento ottimale del vano anche a temperatura ambiente tropicale +43°C (classe climatica "T"), e dell'alzatina alla temperatura di +32°C (classe climatica "N"). Vano: Sistema di refrigerazione ventilato ottenuto tramite evaporatore ad alette verniciato e protetto ed elettroventilatore. Sistema di circolazione dell'aria nel vano motore ad "U" con aspirazione frontale dell'aria in ambiente ed espulsione frontale dell'aria calda. Sbrinamento ad aria ed evaporazione della condensa automatici. Livello di rumorosità <70 dBA.
Caratteristiche funzionali	Struttura esterna ed interna: monoscocca coibentata in acciaio inox AISI 304 18-10, idonea per contenitori Euronorm 60x40 cm. Porta, fianchi, cruscotto satinati con finitura scotchbrite. Spessore di isolamento: variabile da 60 a 40 mm, densità 40 kg/m³. Evaporazione automatica della condensa. Certificazione CE. Struttura monoscocca con spessore di isolamento variabile da 60 a 40 mm; coibentazione con iniezione di poliuretano ad alta intensità senza utilizzo di CFC. Piano di lavoro monofronte in granito, con alzatina refrigerata. Alzatina refrigerata integrata in acciaio inox AISI 304 18-10 coibentata, con coperchio inox, idonea per contenere 9 x bacinelle inox 1/4 Gastronorm, altezza massima 150 mm. Pannello comandi con interruttore generale acceso/spento e termometro/termostato digitale. Vano refrigerato utile al contenimento di bacinelle Euronorm 60x40 cm, con tre portine. Capacità lorda lt 505. Portine dotate di guarnizione magnetica per assicurare una chiusura ottimale. Profondità a porta aperta cm 118. Maniglie in acciaio inox integrate alla porta per una presa ergonomica. Camera interna con angoli arrotondati e foro di scarico sul fondo per favorire la pulibilità interna. Cremagliere per sostegno bacinelle in acciaio inox AISI 304 18-10. In dotazione: per ogni vano refrigerato una coppia di guide per il sostegno di griglie e bacinelle ed una griglia cromata 60x40 cm. Piedi in acciaio inox AISI 304 18-10 con suola in materiale plastico, regolabili in altezza. Accessori a richiesta: guide per il sostegno di griglie/bacinelle 60x40 cm, griglie cromate e bacinelle 60x40cm, bacinelle Gastronorm con coperchio e senza manici e kit ruote piroettanti, guide per il sostegno di bacinelle 1/1GN e griglie 60X40.
Dimensioni esterne	lungh.206 x prof. 75 x alt.107 cm
Potenza elettrica	Kw 0,55 - Allacciamento standard: V-Hz 230V 1N-/50Hz
Volume/ Peso netto	M3: 1,5/ Kg 222