

INOX | Tavoli

TAVOLI REFRIGERATI | PIZZA (800 PROF.) | CHILLER

QZ 16

PIZZA
PREPARATION

DETTAGLI



Il prodotto può essere fornito di piedi regolabili o di ruote con freno



Piano in granito con alzatina posteriore di 20 Cm.



Modello idoneo per vetrine orizzontali refrigerate (VRX 15/38: 2 Porte e VRX 20/38: 3



Sistema monoblocco



Evaporatore con copertura anti-corrosione



CARATTERISTICHE GENERALI

Tavolo para PIZZA refrigerato per vassoi 600x400mm	•
Corpo esterno ed interno in acciaio Inox	•
Refrigerazione ventilata con sistema monoblocco	•
Sbrinamento automatico a fermata compressore	•
Schiumatura in Ciclopentano (60mm di spessore per lato)	•
Evaporatore con copertura anti-corrosione	•
Termostato Digitale	•
Guarnizione Estraibile	•
Porta autochiudente (Non reversibile)	•
Ripiani regolabili 600x400mm: 1 Pcs	•
N.6 Piedi in acciaio regolabili - (Ruote con freno opzionabili)	•
Piano in granito con alzatina posteriore (200mm)	•
N.1 set di guide a "C" per ogni porta	•
Cassettiera neutra con guide telescopiche	•
Modello idoneo per vetrine orizzontali refrigerate (VRX 15/38)	•
Classe energetica: C	•

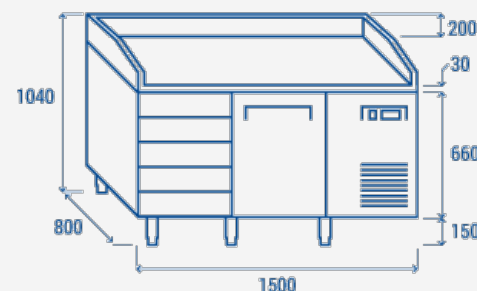
SPECIFICHE TECNICHE

Dimensioni Esterne (LxPxH mm)	1500x800x1040
Dimensioni Interne (LxPxH mm)	555x685x585
Rumorosità	42 dB(A)
Consumo	2.08 kWh/24h
Capacità	220 L
Potenza Nominale	300 W
Peso Netto	216 Kg
Temperatura	+2° ~ +8°C
Peso Lordo	257 Kg
Dimensioni Imballo (LxPxH mm)	1540x840x1070
Quantità di carico 20'/40'/40'HQ	14/30/30

CERTIFICAZIONI

CE RoHS

INGOMBRO PRODOTTO



COOL HEAD EUROPE

We make the world a cooler place



www.coolheadeurope.com