

Table frigorifique, ventilée, pour pizza 3 portes avec plan de travail en granit

Référence TPP-205/M3



- Classe énergétique : A.
- Réserve totale de 457 litres, avec 1 évaporateur ventilé.
- 3 portes battantes.
- En dotation : 1 paire de glissière "EURONORM" par porte (bacs 600x400).
- **NB:** Livrée sans bacs 600x400mm.
- Réalisation intérieure et extérieure en inox (alimentaire) AISI 304, châssis monocoque.
- Finition extérieure en scotchbrite Satiné.
- Plan de travail en granite sarde, épaisseur de 30 mm (traité alimentaire), avec bords "bizutés", le bord avant droit et avec un dossier arrière et latérale (200 mm) également en granit.
- Crémaillères et glissières "L" en inox, fond intérieur emboutit, angles et coins arrondis (sans aspérités).
- Portes (EURONORM) avec poignée ergonomique (non saillante) et réversibles (voir Kit TKDX-H ou TKSX-H), fermeture assurée par joint "triple chambres" et magnétique "à pression" (remplacement aisé, sans outillage), charnières de porte supérieure et inférieure fixées à l'avant (amovibles sans avoir à enlever le plan de travail) avec arrêt à 95°, fermeture avec rappel automatique.
- Microprocesseur de régulation (sous boîte fermée, 100% étanche), avec fonctions HACCP.
- Contrôle LCD à cristaux liquides de haute visibilité.
- Évaporateur (latérale) ventilé (surdimensionné), traité contre le sel et acides alimentaires "coating", complètement caché (non apparent).
- Groupe frigorifique monobloc.
- Système de ventilation canalisé à l'arrière pour une température interne parfaite et homogène.
- Groupe compresseur classe climatique 5 (40°C Température - 40% d'humidité), incorporé dans le meuble (à droite), condenseur ventilé.

- Accessibilité frontale au groupe compresseur, facilité d'inspection.
- Réfrigérant R290.
- Dégivrage automatique de l'évaporateur (gaz chaud), nombre des dégivrages programme d'usine (modifiables à souhait).
- Évaporation automatique du condensat (à gaz chaud).
- Isolation en polyuréthane sans CFC 60 mm pour le châssis et 50 mm pour les portes avec mousse haute densité (40 kg/m3).
- Appareil construit dans le respect de toutes les normatives (CE) en vigueur.

PLUS :

- Des prestations exceptionnelles grâce à la canalisation forcée de l'air réfrigéré, température uniforme.
- Travail aisé grâce au dossieret arrière et latérale de 200 mm.
- Groupe compresseur sur glissières "extractible", facilité d'entretien et pour le SAV.
- Contrôle LCD à cristaux liquides de haute visibilité.
- Microprocesseur de régulation (sous boîte fermée, 100% étanche), avec fonctions HACCP.

caractéristiques du produit :

Ligne de produit: PLATINUM LINE

Sous-famille: 800 MM / EN 600X400

product_category_name: Diamond

product_range_name: Refrigeration

product_subrange_name: Tables frigos & congélateurs

product_family_name: Tables pizzas 3 portes

brand: 04-Diamond Platinum

cusref: 84185019

(L x P x H) mm: mm (L x P x H) : 2050 x 800 x 1040

T°: -2°+8°

kW: 0.5

Voltage: 230/1N 50HZ

Volume en m³: 2.34

Poids (en kg): 250

N° de page catalogue: 97-PLAT

Nombre d'accessoires: 3