

ECO 90

Base refrigerata



- La gamma comprende **un modello** da 1 modulo e 1/2 con 2 cassette, per la conservazione dei cibi da utilizzare nelle varie fasi di cottura.
- Rivestimento frontale, laterale e posteriore in acciaio inox AISI 304 finitura semilucida «Scotch-Brite». Piedini regolabili (150/200 mm)
- Spessore isolamento 40 mm ottenuto con schiumatura in poliuretano espanso ad alta densità con gas ad iniezione di ciclopentano al 100% privo di CFC e HCFC.
- La base è dotata di 2 cassette in acciaio inox AISI 304, su guide telescopiche, termostato, lampada spia di sbrinamento ed interruttore luminoso ON/OFF.
- Gruppo refrigerante incorporato, raffreddamento di tipo ventilato.
- Temperatura interna $-2+10^{\circ}\text{C}$.
- Fluido refrigerante R 404A.
- Dotata di bacinella per lo scarico dell'acqua.
- La base è compatibile con tutte le funzioni top tramite un sistema ad innesti rapidi (escluse apparecchiature ad induzione).
- Grado di protezione all'acqua IPX5.

Base refrigerata

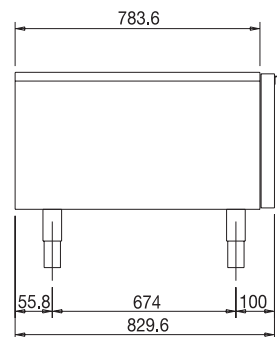
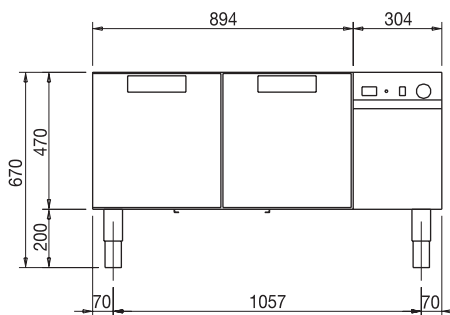
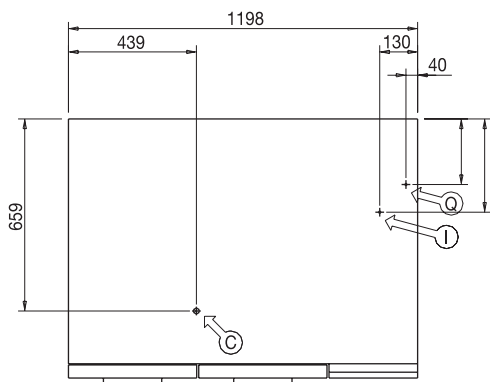
Codice	Modello	Descrizione	Misure mm	kg	m ³
220470	WRB2C9Ø	Base refrigerata - 2 cassette - $-2+10^{\circ}\text{C}$ - 0,4 kW alimentazione 230/1+N	1200x900x600	114	1,13

DATI TECNICI

Codice	220470
Alimentazione	Elettrica
Temperatura di funzionamento ($^{\circ}\text{C}$)	$-2+10$
Dimensioni esterne (mm):	
larghezza	1200
profondità	900
altezza	600
Umidità interna min/max (%)	75/90
Compressore HP	0,4
N. sbrinamenti in 24 h	4/10'
Tipo refrigerante	R 404A
Potenza frigorifera (kW)	0,4
Tensione di alimentazione (50/60 Hz) (V)	230/1+N

Schemi di installazione

220470



I Ingresso cavo elettrico C Scarico acqua \varnothing 1" M Q Vite equipotenziale



Via C. Battisti, 12 - 31015 Conegliano/Tv Italia
Telefono 0438.362728 - Telefax 0438.362201

ALPENINOX
ATTREZZATURE PER GRANDI CUCINE

Cottura