

Tavolo refrigerato lavorazione pesce



734059

- La gamma comprende da **1 modello**: parti esterne in acciaio inox AISI 304 18/10 con finitura semilucida «Scotch-Brite».
- Il piano è dotato di alzatina perimetrale su tre lati, leggermente inclinato e dotato di 6 erogatori d'acqua.
- La vasca GN 1/1 h 200 è stampata e saldata al piano, fatta in modo da alloggiare la bacinella forata che ha la funzione di filtro scarico centrale da 1" 1/2.
- La vasca ha gli angoli raggati.
- Il vano sotto la vasca è neutro, la portina tamburata, il fondo del vano refrigerato è diamantato e provvisto di un foro di scarico per la pulizia della cella.
- Cella in acciaio inox AISI 304 lucido con spigoli arrotondati.
- Griglia anteriore di protezione/areazione del condensatore facilmente asportabile.
- Piedini regolabili in acciaio inox.
- Porte dotate di guarnizione magnetica.
- Vani con porta dotati ciascuno di una bacinella GN 1/1 e di 2 coppie di guide di scorrimento in acciaio inox, fissabili a varie altezze.
- Il tavolo è completo di doccia, bacinella filtro, tagliere, ripiano in acciaio forato e di bacinelle per conservare il pesce.
- Gruppo frigorifero estraibile dal davanti e tropicalizzato, in grado di garantire un perfetto funzionamento anche in condizioni ambientali e di impiego «difficili» (fino a +43 °C).
- Possibilità di funzionamento sia statico che ventilato.
- Sistema di sbrinamento a circolazione di gas caldo.
- Prese d'aria in entrata e in uscita.
- Evaporazione automatica.

Tavolo refrigerato lavorazione pesce

Codice	Modello	Descrizione	Misure mm	kg	m ³
734059	EDOIN2812Ø	0/M, negativo, 280 litri, 2 porte + 1 vano neutro alzatina perimetrale h 120 mm, piano inclinato con 6 erogatori d'acqua doccia, bacinella forata, -2 +10 °C	1737x700x850	163	1,5

Accessori a richiesta

Codice	734059
Griglia GN 1/1 rilsan	881061
Cestello GN 1/1 rilsan - h 150 mm	881043
Kit 2 ruote di cui 1 con freno	880429
Bacinella in PVC GN 1/1 - h 65 mm	881038
Bacinella in PVC GN 1/1 - h 100 mm	811451
Bacinella in PVC GN 1/1 - h 150 mm	881040
Bacinella GN 1/1 in PVC per pesce con falso fondo in AISI 304, GN 1/1 - h 150 mm	880705
Coppia guide in acciaio inox - lungh. 570 mm	880431
Serratura con chiave (1 per vano)	881499
Kit stampante per soluzione base HACCP*	881457

(*) Attenzione: kit HACCP applicabile solo esternamente.

Tavolo refrigerato lavorazione pesce

DATI TECNICI

Codice	734059
Dimensioni esterne (mm):	
larghezza	1737
profondità	700
profondità con porte aperte	1150
altezza	850/930
peso (kg)	163
Capacità lorda (lt)	280
Spessore di isolamento (mm)	50
Temperatura in cella (°C)	-2 +10
Umidità in cella (%)	85/90
Temperatura ambiente max (°C)	43
Potenza compressore (HP)	1/4
Potenza frigorifera (W)	372
Funzionamento	statico/ventilato
Potenza assorbita (kW)	0,34
Tensione di alimentazione (V)	230/1 + N
Tipo e quantità di refrigerante	R134a/g 300



Schemi di installazione

