

MIA 154 HC 6 GN 1/3-Vetrina refrigerata condimenti pizza + vetri per 6 bacinelle da 1/3(escluse)

Vetrine costruite in acciaio inox. Isolamento in poliuretano espanso con densità 42kg mc privo di CFC. Gruppo refrigerante statico con serpentina annegata nella vasca. Temperatura di lavoro a (+2°+8°C) ambiente fino 38°C.



Controllo elettronico della temperatura con lettura digitale. Alimentazione elettrica: 220 V – 1 N – 50/60 Hz.

Disponibile in due profondità: 370 mm (gn 1/4) in 3 lunghezze, 1500, 2000, 2550 mm 400 mm (gn 1/3) in 3 lunghezze, 1500, 2000, 2550 mm. Disponibile con vetri dritti, senza vetri e con coperchio inox.

La protezione in vetro è fornita in versione vetri piani inclinati. **Bacinelle non comprese.**

DIMENSIONI E PESI	
Larghezza mm	1492
Profondità mm	396
Altezza mm	450
Peso Kg	50
Volume m3	0,27
ALIMENTAZIONE ELETTRICA	
Potenza elettrica W	102
Potenza frig. W	169
Voltaggio	230V-1+N
Consumo elettrico anno	-
Classe energetica	-
Classe climatica	-
Livello sonoro	-

DIMENSIONI E PESO CON IMBALLO	
Larghezza mm	1540
Profondità mm	440
Altezza mm	490
Peso Kg	60
Volume m3	0,33
N. bacinelle 1/3	6
Capacità lt	-
Gas refrigerante	R290a
INSTALLAZIONE IDRAULICA	
Consumo Acqua	-
Pressione	-
POTENZA GAS	
Kcal/h	-
Kw	-

