

MIA 200 HC-9 GN 1/4-Vetrina refrigerata condimenti pizza + vetri per 9 bacinelle da 1/4



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 a 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
400 mm (gn 1/3) in 3 lunghezze, 1500, 2000, 2550

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	2017
Profondità mm	336
Altezza mm	450
Peso Kg	60
Volume m3	0,36
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	2060
Profondità mm	440
Altezza mm	490
Peso Kg	70
Volume m3	0,83
N. bacinelle 1/4	9
Capacità lt	-
Gas refrigerante	R290a
INSTALLAZIONE IDRAULICA	
Consumo Acqua	-
Pressione	-
POTENZA GAS	
Kcal/h	-
Kw	-

