



**BANCO PIZZA 60x40 CON 2 PORTE, PIANO IN GRANITO E VETRINA REFRIGERATA**

Interno ed esterno in Acciaio inossidabile, con esclusione del fondo esterno in Acciaio Galvanizzato. Angoli interni arrotondati. Isolamento in poliuretano senza CFC, iniettato ad alta pressione. Spessore dell'isolamento: 40 mm. Porte a chiusura automatica con guarnizione magnetica. Pannello di controllo elettronico frontale con sonda NTC. Refrigerazione ventilata. Unità refrigerante a monoblocco estraibile e tropicalizzata di serie (temperatura ambiente + 43 °C ed umidità relativa del 65 %) funzionante con gas R404A/R507. Sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa completamente automatici. Piedi in acciaio inossidabile regolabili in altezza. Piano di lavoro in granito e sottopiano isolato. Dotazioni di serie: 5 coppie di guide inox "L" per porta. Sottopiano isolato. 1 contenitore in plastica 600x400 mm per cassetto neutro. Vaschette non in dotazione.

DIMENSIONI: 1610 x 800 x 1490/1560 mm

PESO NETTO: 201 kg

CAPACITÀ: 440 Lt

TEMPERATURA: + 0 /+ 10 °C

GAS REFRIGERANTE: R404A/R507

COLLAUDO: + 43 / 65 % ° C / RH

ASSORBIMENTO: 495 W

ALIMENTAZIONE: 230 V-1- 50/60 Hz