

## **BANCHI PASTRY**



## **CARATTERISTICHE**

- Struttura INOX satinato
- Isolamento 50mm con schiuma poliuretanica ad alta densità (40 kg/m3)
- Piani di lavoro spessore 40mm
- Piedini in INOX regolabili (h140-190)
- Celle con angoli interni arrotondati per facile pulizia
- Gruppo frigorifero estraibile per facile manutenzione
- Sistema di ventilazione forzata per massima uniformità temperatura interna
- Maniglie ergonomiche non sporgenti
- Possibilità di avere il vano tecnico a dx o a sx

	BANCO PASTRY 2P TN	BANCO PASTRY 2P BT		BANCO PASTRY 3P BT		BANCO PASTRY 4P BT	
Classe Energetica	А	F	А	F	А	F	
N° Porte		2 3 4				4	
Larghezza (mm)	16	1600		2050		2600	
Profondità (mm)		800					
Altezza (mm)	860						
Range di temperatura	-2° C/+8° C	-20° C/-10° C	-2° C/+8° C	-20° C/-10° C	-2° C / +8° C	-20° C / -10° C	
Controllo umidità	SI	NO	SI	NO	SI	NO	
Alimentazione	230/1/50+N						
Sbrinamento	GAS CALDO						
Dotazione coppie guide per teglie		8	12		16		
Peso (Kg)	170		213		255		
dbA	51	53	51	59	51	59	
Potenza Assorbita (kW)	0,36	0,65	0,36	0,73	0,36	0,73	
Assorbimento A	2,4	4,2	2,4	4,7	2,4	4,7	
Potenza Frigorifera (kW)	0,55	0,52	0,55	0,61	0,55	0,61	



