



PROJECT Food®

VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)
W: www.projectfood.it
E: info@projectfood.it
T: 0142578990
P.IVA: IT02579710068

Página: 1

VITRINA REFRIGERADA PARA TAPAS COMPLETA CON 8 RECIPIENTES GN 1/3 + VIDRIO INTERMEDIO - TEMP. DE 0°C A +12°C

SKU: PFV812B



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

VITRINA REFRIGERADA ESTÁTICA TAPAS CAPACIDAD 8 RECIPIENTES GN1/3

La **vitrina tapas** tiene una refrigeración **estática solo en la parte inferior** con gas refrigerante **R600a** y **descongelación automática**.

La temperatura de funcionamiento se sitúa en un intervalo positivo **entre 0°C y +12°C** y puede

supervisarse constantemente **mediante termómetro controlado digitalmente.**

El compresor está sellado con un condensador ventilado **sub-tropicalizado.**

Los recipientes Gastronorm GN 1/3 con una altura máxima de 40 mm **están incluidos en el precio.**

Estante intermedio de vidrio.

Además, en el exterior se encuentran:

- **Vidrio templado escuadrado**
- **Cierre con vidrios correderos**
- **Incluida la iluminación por led**

Para cualquier información, estamos a tu disposición

DATOS TECNICOS

Peso	66 kg
Dimensiones	181 x 47 x 55 cm
Dimensiones externas LxPxH (mm)	L1755xP395xH375 mm
Capacidad recipientes	8 x GN 1/3
Estructura externa refrigerador	Plástico y vidrio
Estructura interior	Plástico
Temperatura	0°C/+12°C
Alimentación	Monofásica 230/1 N/50 Hz
Potencia absorbida (watt)	160
Control temperatura	Electrónico
Tipo de refrigeración	Refrigeración estática



PROJECT Food®

VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)
W: www.projectfood.it
E: info@projectfood.it
T: 0142578990
P.IVA: IT02579710068

Gas refrigerante	R600a
Unidad de refrigeración	Tropicalizada
Descongelación	Automática
Máx temperatura/Humedad ambiente	+25°C/60HR
Temperatura (+/-)	Positivo
Equipamiento de serie	N.8 recipientes incluidos GN 1/3 h 4 cm
Producción	MADE IN P.R.C