

# Tavoli refrigerati e di conservazione

Refrigerated and conservation tables  
Mesas refrigeradas y de conservación

TR



Tavoli per la refrigerazione a temperatura positiva (TN = 0°C/+10°C) e per la conservazione a bassa temperatura (BT = -18°C/-22°C) di prodotti di gastronomia, pasticceria e panificazione.

## CARATTERISTICHE PRINCIPALI

- > Struttura in acciaio inox AISI 304 con angoli interni arrotondati per garantire igiene ed agevole pulizia.
- > Isolamento in poliuretano iniettato ad alta pressione. Spessore pareti 40 mm.
- > Porte a chiusura automatica con guarnizione magnetica
- > Unità refrigerante monoblocco estraibile e tropicalizzata (temperatura ambiente +43°C e umidità relativa 65%)
- > Sbrinatorio ed evaporazione dell'acqua di condensa completamente automatici
- > Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza
- > Strumento elettronico di controllo frontale
- > La dotazione comprende 8 guide per teglie 60x40 in acciaio INOX (o in alternativa nr.1 griglie plastificate serie GN 1/1)
- > Ver. SA: installazione senza alzata posteriore
- > Ver. A: installazione con alzata posteriore

Positive temperature refrigeration table (TN in the range of -2°C to +8°C) and freezing temperature (BT range -18°C to -20°C) for pastry and bakery products.

## MAIN FEATURES

- > Stainless steel structure, with internal rounded corner to guarantee hygiene and simplify cleaning.
- > Injected poliurethane insulated panels. Thickness panles: 40mm
- > Self-cloosing doors with magnetik gaskets
- > Tropicalized and extractable "monoblock type" condensing unit (ambient temperature +43°C, and relative humidity of 65%)
- > Completely automatic defrosting and condense water evaporation.
- > Adjustable stainless steel feet
- > Electronic front control panel
- > Internal standar set-up 8stainless steel runners or 1 plastic-coated grids
- > Ver. SA = Without rear riser working top
- > Ver. A = With rear riser working top

Mesas de refrigeracion de temperatura positiva (TN=0°C/+10°C) y de conservacion en baja temperatura (BT=-18°C/-22°C) de los productos de gastronomía, de repostería y de panificación.

## CARACTERISTICAS PRINCIPALES

- > Estructura en acero inox AISI 304 con angulos internos redondeados para garantizar el higiene y la limpieza.
- > Aislamiento en poliuretano inyectado con alta presión. Espesor de las paredes de 40 mm.
- > Puertas con cierre automatic con junta magnética
- > Unidad refrigerada monolitica extraible y tropicalizada (temperatura ambiente +43°C y humedad relativa 65%)
- > Descongelacion y evaporacion de vaho completamente automatico
- > Patas de acero inox regulables en altura Instrumento electronico de control frontal
- > La dotacion incluye 8 guias por bandejas de 60x40 cm en acero inox (o en alternative 1 rejillas plastificadas serie Gn 1/1)
- > Ver. SA = Instalación sin espalda trasera
- > Ver. A = Instalación con espalda traser

TR	Larghezza ext Exit width Largo exterior	Profondità est Ext depth Ancho exterior	Altezza esterna cella External height Altura exterior	Volume   Volume   Volumen	Numero di porte Doors number Numero de puertas	Tipo porta Door type Tipo de puerta	Spazio tra le teglie Space between trays Espacio entre bandejas	Peso a vuoto Empty weight Peso en vacío	Temperatura di lavoro Working temperature Temperatura de trabaj	teglie   pans   bandejas 60x40	teglie   pans   bandejas 60x80	Alimentazione   Voltage   Voltaje	Potenza elettrica max assorbita Max power Potencia maxima	Dimensioni imballo Packing details Dimensiones embalaje			
TN2p	1600 mm	800 mm	920 mm	440 lt.	2	N		88 kg	0°C/10°C	10	-	Z	0,50 kW	1650 mm	840 mm	1000 mm	93 kg
TN3p	2150 mm	800 mm	920 mm	680 lt.	3	N		116 kg	0°C/10°C	15	-	Z	0,50 kW	2200 mm	840 mm	1000 mm	121 kg
TN4p	2700 mm	800 mm	920 mm	890 lt.	4	N		144 kg	0°C/10°C	20	-	Z	0,50 kW	2750 mm	840 mm	1000 mm	150 kg

