

Tavoli refrigerati e di conservazione

Refrigerated and conservation tables

Mesas refrigeradas y de conservacion

TN-BT



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 e tropicalizzata (temperatura ambiente +43°C e umidità relativa 65%)

Sbrinamento 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 cm in acciaio INOX (o in alternativa nr. 1 griglie plastificate serie GN 1/1)

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 polyurethane insulated panels.

Thickness panels: 40mm

Self-closing doors with magnetic 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 standard set-up 8 stainless steel runners or 1 plastic-coated grids

Mesas de refrigeración de temperatura positiva (TN=0°C/+10°C) y de conservación 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 automatico con junta magnética

Unidad refrigerada monolítica 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 alternativa 1 rejillas plastificadas serie Gn 1/1)

Tavoli refrigerati e di conservazione

Refrigerated and conservation tables

Mesas refrigeradas y de conservacion

TN-BT

TN (0°C/+10°C) - Temperatura positiva - Positive temperature - Temperatura positiva

Modello Model Modelo	Porte Doors Puertas	Capacità lt. Capacity lt. Capacidad lt.	Teglie/griglie Pans/grids Bandejas/rejillas	Dim. ext. cm. (LxPxH)	Tensione Voltage Voltaje	Pot. max ass. Max Power Pot. Máx. abs.	Peso netto Net weight Peso bruto
TF02NCLGN			2 GN 1/1			495 W	86 kg
TF02NCLPV	2	310 lt	2 GN 1/1	142x70x85/92		513 W	115 kg
TP02NCL		440 lt	8 60x40	160x80x85/92		495 W	88 kg
TF03NCLGN		460 lt	3 GN 1/1	187x70x85/92		531 W	102 kg
TF03NCLPV	3		3 GN 1/1	215x80x85/92		495 W	138 kg
TP03NCL		680 lt	12 60x40	232x70x85/92		495 W	116 kg
TF04NCLGN		620 lt	4 GN 1/1	270x80x85/92		549 W	118 kg
TF04NCLPV	4		4 GN 1/1			495 W	164 kg
TP04NCL		890 lt	16 60x40			495 W	144 kg

BT (-18°C/-22°C) - Bassa temperatura - Low temperature - Temperatura baja

Modello Model Modelo	Porte Doors Puertas	Capacità lt. Capacity lt. Capacidad lt.	Teglie/griglie Pans/grids Bandejas/rejillas	Dim. ext. cm. (LxPxH)	Tensione Voltage Voltaje	Pot. max ass. Max Power Pot. Máx. abs.	Peso netto Net weight Peso bruto
TF02NCLBT	2	310 lt	2 GN 1/1	142x71,5x85/92		655 W	99 kg
TF03NCLBT	3	460 lt	3 GN 1/1	187x71,5x85/92		700 W	122 kg
TF04NCLBT	4	630 lt	4 GN 1/1	232x71,5x85/92		728 W	147 kg

A: Installazione con alzatina posteriore

SA: Installazione senza alzatina posteriore

A: Version with 100mm rear riser

SA: Version without 100mm rear riser

A: Instalacion con respaldo

SA: Instalacion sin respaldo

(*) Voltaggio speciale disponibile su richiesta

(*) Special Voltage available on request

(*) Voltaje especial disponible bajo solicitud