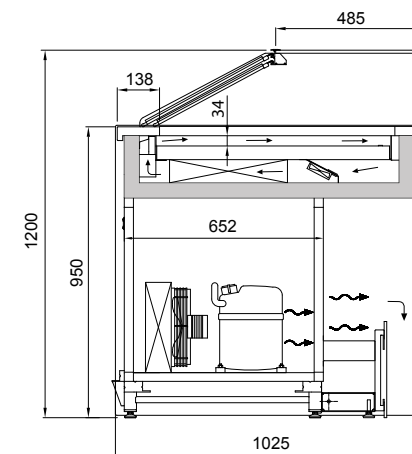
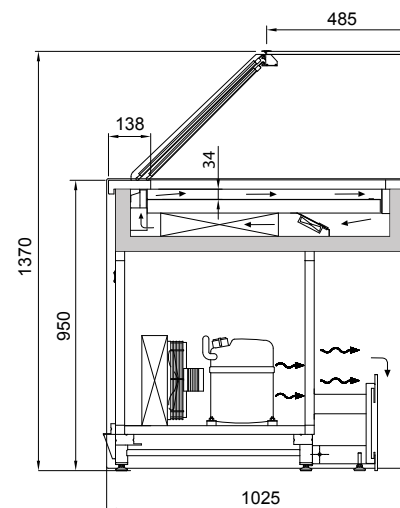


DROP-IN P-100.

PASTICCERIA
PASTRY / PATISserie
KONDITOREI / PASTERIA



Banco refrigerato drop-in con struttura portante in tubolare di alluminio anodizzato con piedini regolabili. Pannellatura perimetrale e rivestimento in acciaio inox AISI 304. Vasca monoscocca schiumata con poliuretano iniettato alla densità di 38/40 kg/mc.- spessore vasca 50mm, fondo esterno scocca in lamiera trattata. Top inox. Quadro elettrico con termostato elettronico per la regolazione della temperatura, ripetitore digitale di temperatura a vista lato cliente. Il castello vetri (H250/H420) termosaldato e temprato; plafoniera con illuminazione a LED è di serie (4000°K), optional la chiusura lato operatore con scorrevoli inclinati in plexiglass. La verniciatura a polvere è optional.

Refrigerazione ventilata mediante evaporatore dislocato sul fondo della vasca. Il piano espositivo è costituito da piattelli in acciaio inox regolabili in altezza. L'impianto frigorifero è a capillare R290 quando l'unità condensatrice è incorporata nel mobile; è a valvola in caso di unità a dislocazione remota.

OPTIONAL: cella sottobanco H600 (vedi pag. 44)

CONDIZIONI DI FUNZIONAMENTO:

-Classe 3 (25°C temperatura ambiente -60% umidità relativa).
-Classe di temperatura 3 (H2= -1°C/+10°C), nel rispetto della norma UNI EN ISO 23953-2:2016.

Refrigerated counter drop-in with anodised tubular aluminium framework with adjustable feet. External panelling and finishing in AISI 304 stainless steel. Enbloc well insulated with injected polyurethane, density 38/40 kg/m3. Well thickness 50 mm, treated sheet steel external bottom panel. Stainless steel top. Electrical panel with electronic thermostat for temperature setting, digital temperature display visible on customer side. Welded, tempered glass superstructure (H250/H420); LED top light as standard (4000°K), optional operator side enclosure with inclined sliding Plexiglas panels. Powder painting is optional. Ventilated refrigeration by means of evaporator installed in the bottom of the well. The display surface consists of flat stainless steel bars with height adjustment. Refrigeration system with R290 capillary tube if condenser unit is integral in cabinet; with valve if unit is external.

OPTIONAL: undercounter cell H660 (Page 44).

OPERATING CONDITIONS:

-Class 3 (25°C ambient temperature -60% relative humidity).
-Temperature class 3 (H2= -1°C/+10°C), in compliance with the UNI EN ISO 23953-2:2016 standard.

A

B

C

D

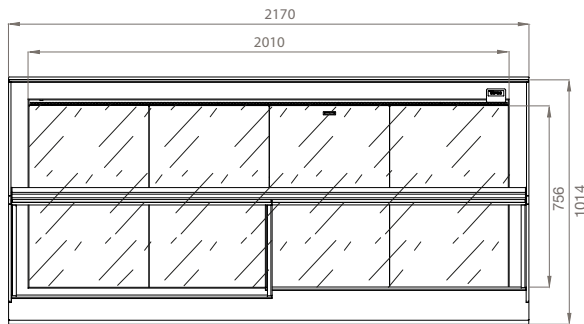
E

F

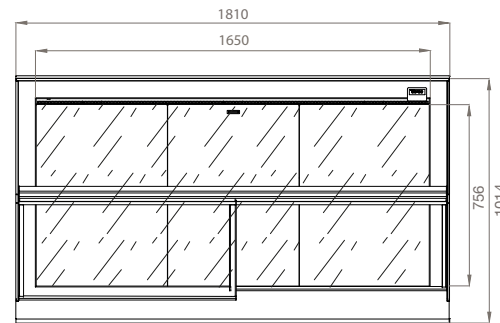
G

BANCHI DROP-IN_P100 > COUNTERS DROP-IN_P100

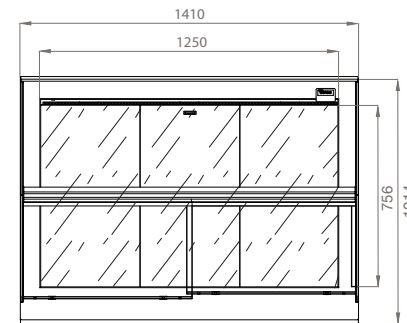
INFORMAZIONI TECNICHE
TECHNICAL SPECIFICATIONS
INFORMATIONS TECHNIQUES
TECHNISCHE INFORMATIONEN
INFORMACIÓN TÉCNICA



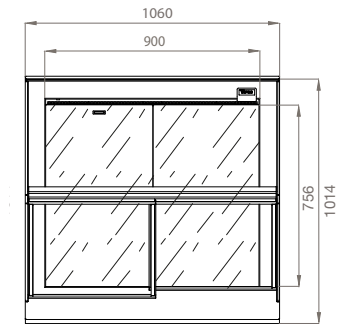
2170



1810



1410



1060

DROP-IN_P100 H137 - H120

STRUTTURA: acciaio inox e alluminio anodizzato nero opaco/argento

FRONTALE: alluminio anodizzato laccato RAL

FIANCHI: laccati RAL

ILLUMINAZIONE PIANI: LED alta luminosità

MOTORI: interni o remoti

LUNGHEZZE DISPONIBILI: cm 106/141/181/217

LUNGHEZZE COMPRESSE DI FIANCHI: cm 110/145/185/221

STRUCTURE: stainless and anodised aluminium matt black or silver finish

FRONT PANEL: anodised aluminium or lacquered in RAL colours

SIDE PANELS: lacquered in RAL colours

SHELF LIGHTING: high-luminosity LEDs

MOTORS: integral or remote

LENGHTS AVAILABLE: cm 106/141/181/217

LENGHTS INCLUDING SIDES: cm 110/145/185/221