

BASE REFRIGERATA 4 CASSETTI - GAS R290A - TEMP. -2° + 8°



weinnovate cooking

CODICE
SNR 40/2M-C2-C2

MODELLO
SNR 40/2M-C2-C2

SERIE
QUEEN 7



CARATTERISTICHE GENERALI

Per chi non vuole rinunciare alla qualità e alla solidità di una cucina Queen, la Serie 7 offre una profondità da 700 mm e dimensioni più compatte per adattarsi a ogni ambiente, bruciatori disponibili in varie configurazioni e potenze, impreziosita dalla raffinata finitura Scotch Brite. Grazie alla sua estrema libertà compositiva, ogni composizione è possibile: si possono abbinare i Modelli i top a basi forno e neutre accessoriabili e con finiture igieniche; creare soluzioni personalizzate, accostando e fissando le apparecchiature schiena contro schiena, lateralmente "a filo" perfettamente sigillate, o strutture "a ponte", offrendo soluzioni di alto livello e sempre perfettamente rispondenti alle necessità dello chef. A totale garanzia, tutte le apparecchiature

che compongono una cucina Queen7 sono certificate in rispetto alle normative internazionali, comprendenti CE, GAR, AGA ed altre.



Sistema Qualità Certificato ISO 9001

Olis Ali Group S.r.l.

Via Del Boscon, 424 - 32100 Belluno - Italy

Web: olis.it - Mail: info@olis.it

BASE REFRIGERATA 4 CASSETTI - GAS R290A - TEMP. -2° + 8°

CODICE
SNR 40/2M-C2-C2

MODELLO
SNR 40/2M-C2-C2

SERIE
QUEEN 7

SPECIFICHE TECNICHE

■ CARATTERISTICHE GENERALI

Fianchi esterni, schienale, portine e piano di lavoro in acciaio inox (satinati Scotch-Brite).

Fondo esterno in acciaio inox Rivestimento interno completamente raggato in acciaio inox.

Fondo interno stampato a contenimento Isolamento in poliuretano espanso ad alta densità (circa 42 kg/m³) di spessore 50 mm, privo di HCFC.

Batteria evaporante in rame-alluminio, verniciata a cataforesi con resina epossidica atossica.

Batteria condensante in ferro verniciato ad alta resa termica.

Resistenza anticondensa, posta sul cassone sotto la battuta guarnizione magnetica.

Maniglia ergonomica su tutta la larghezza della porta o cassetto e guarnizioni magnetiche sui 4 lati.

Piedini in acciaio inox Ø 2" regolabili H 150÷200 mm.

ALLESTIMENTO INTERNO

Montanti e guide in acciaio inox, posizionati ad incastro per facilitare la pulibilità.

Una coppia guide per vano.

GRUPPO REFRIGERANTE

Evaporatore ventilato per garantire la massima efficienza del sistema di raffreddamento.

Compressore e condensatore montati su di una base estraibile per una semplice ed agevole manutenzione o sostituzione.

Fluido refrigerante ecologico R290.

Dispositivo automatico di sbrinamento a resistenza elettrica e sistema di evaporazione dell'acqua di condensa senza apporto di energia elettrica.

Evaporazione automatica dell'acqua di condensa tramite resistenza elettrica sui modelli predisposti.

COMANDI, CONTROLLI E SICUREZZE

Teletermostato elettronico con sonda di temperatura.

Protettore termico a riarmo automatico a salvaguardia del compressore.

BASE REFRIGERATA 4 CASSETTI - GAS R290A - TEMP. -2° + 8°

CODICE
SNR 40/2M-C2-C2

MODELLO
SNR 40/2M-C2-C2

SERIE
QUEEN 7

Technical Information

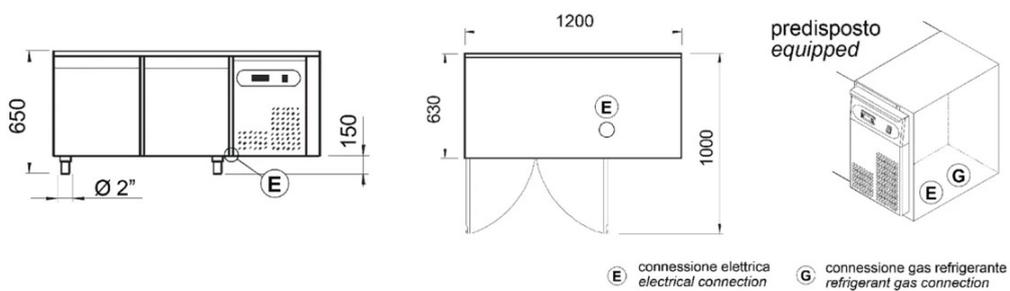
SPECIFICATION	DATA
MATERIALE	SNR 40/2M-C2-C2
ALIMENTAZIONE	ELETTRICA
DIM. LARGHEZZA	1200 mm
DIM. PRODONDITÀ	630 mm
DIM. ALTEZZA	610 mm
PESO LORDO IMBALLO	88 Kg
ALIMENTAZIONE ELETTRICA STANDARD	220-240V 1N
POTENZA ELETTRICA	0.348 kW
POTENZA REFRIGERAZIONE	276
CLASSE ENERGETICA	A

BASE REFRIGERATA 4 CASSETTI - GAS R290A - TEMP. -2° + 8°

CODICE
SNR 40/2M-C2-C2

MODELLO
SNR 40/2M-C2-C2

SERIE
QUEEN 7



BASE REFRIGERATA 4 CASSETTI - GAS R290A - TEMP. -2° + 8°

CODICE
SNR 40/2M-C2-C2

MODELLO
SNR 40/2M-C2-C2

SERIE
QUEEN 7

ACCESSORI

CODICE	MODELLO	DESCRIZIONE
BN0221700244	BN0221700244	PROFILO BASE REFRIGERATA M120 - INSTALLAZIONE TOP SERIE 900
BN0221700118	BN0221700118	PROFILO BASE REFRIGERATA M120 - INSTALLAZIONE TOP SERIE 700