

Equipamiento para preparación de producto

Gama IDECK

Características generales

- Banco refrigerado para pizza. (IG)
- ▶ Superficie externa y de las patas en acero AISI 304
- ▶ Con plano de trabajo MONOLITE IPERGRES
- ▶ Carga de rotura a tracción indirecta mediante flexión: 46 Mpa
- ▶ Microdureza KNOOP de la superficie esmaltada: 7,133 Mpa
- ▶ Prueba de rotura por impactos mediante lastre de espesor 200 mm
Altura mínima de caída: 56 cm
- ▶ Color disponible: blanco punteado amarillo
- ▶ Aislamiento en poliuretano fórmula ecológica inyectado "in situ" con una densidad de 40 kg/m³
- ▶ Guías internas amovibles
- ▶ Compresor hermético monofásico
- ▶ Refrigerante R404
- ▶ Combinado con vitrinas refrigeradas no incluidas en el precio
- ▶ Ver accesorios página 192
- ▶ Temperatura funcionamiento: -2°C/+8°C.
- ▶ Desescarche automático



IG 160/2 con kit vitrina refrigerada

Características técnicas

Modelo	Alimentación (V/Hz)	Potencia (kW)	Vanos refrigerados / N° cajones sobre motor	Dimensiones ext. (mm)	Precio (€)
IG 160/2	230/1N/50 Hz	0,32	2 / 3	1600 x 800 x 830	
IG 200/3	230/1N/50 Hz	0,49	3 / 1	1980 x 800 x 830	
IG 200/2C	230/1N/50 Hz	0,32	2 / 7	1980 x 800 x 830	
IG 160/RK	230/1N/50 Hz	0,32	KIT Refrigerado	1600 x 330 x 390	
IG 200/RK	230/1N/50 Hz	0,32	KIT Refrigerado	1980 x 330 x 390	