



PC80-150-15-LGL

PC80-200-27-LGL

Cubetas GN NO incluidas en el precio - GN containers NOT included in price
 ver página 416 - see page 416

mod.	rango range	largo length (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	capacidad encimera worktop capacity GN 1/6	estantes shelves	pares de guías sets of slides	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
PC80-150-15	0°C+8°C	1495	800	300	350	375	15	2	2	230 V - 50 Hz	R-134a
PC80-200-27	0°C+8°C	2020	800	500	615	595	27	3	3	230 V - 50 Hz	R-134a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

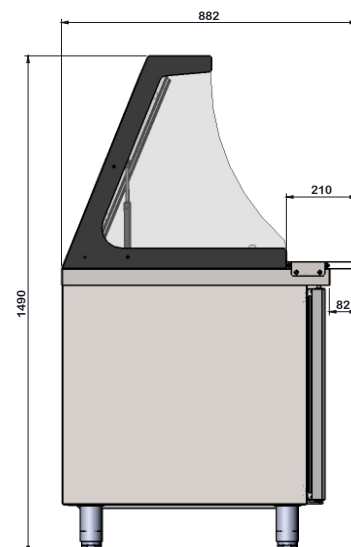
FAST & COOL FOOD

- Exterior en acero inox AISI-304, incluido el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Encimera inox con capacidad cubetas GN (ver detalle)
 - Tabla de corte en polietileno
 - Perfiles divisorios fijos (desmontable para limpieza) para apoyo de las cubetas
 - Robusta estructura elevable, con doble cristal para mantener la temperatura del área de cubetas
 - Máxima visibilidad del producto (LEDs opcionales)
 - Sellado del perímetro de la cubierta por burletes
- Sistema de pistones y amortiguadores para compensar el peso
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura, sobre guías de acero inox
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 210 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side included
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Inner side of doors by stamped steel
- AISI-304 worktop, capacity for GN containers (see detail)
 - Polyethylene cutting table
 - Fixed pan dividers (detachable for cleaning)
 - Heavy-duty double liftable glass lid to keep temperature in the GN pans
 - Maximum product visibility (LEDs optional)
 - Perimetral gasket around the lid structure
- Piston system to help the opening /closing of the structure-
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable by stainless steel slides
- AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature 32°C ambient

Opciones - Options

cerradura puerta inox	
motor lado izquierdo	
set 4 ruedas	
set 6 ruedas	
registrador de alarmas HACCP	
encimera de granito	
respaldo inox	
230v 60Hz / 115v 60Hz	



Mesa preparación con tapa cristal elevable
Preparation counter with liftable glass lid

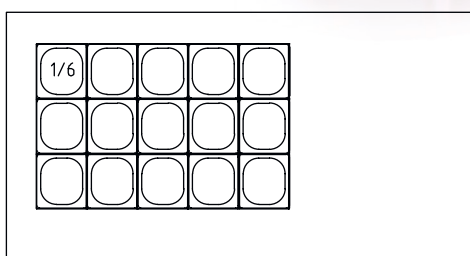
2



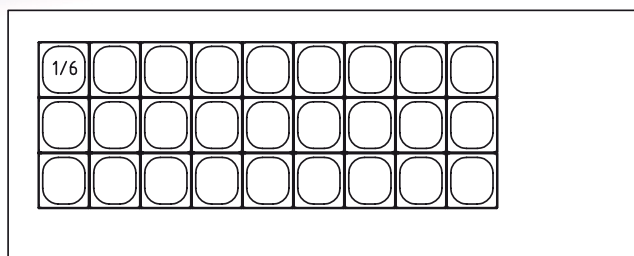
PC80-150-15-LGL



PC80-200-27-LGL



PC80-150-15-LGL



PC80-200-27-LGL

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

FAST&cool
FOOD 2