

Via Maltese, 62/64 - 90146 Palermo (PA) - Italia
 Tel. 091 685 1784 Mobile +39 351 8753628
 e-mail: info@allfoodproject.com website: www.allfoodproject.com.com
 C.F. GLLBGI66L21G273C VAT Number 03765550821 Company Registered Number 162241

Estimate No. **7086** of the **12/21/2024**

Info

CHIAMACI per una consulenza GRATUITA Tel. 091 685 1784 o
 SCRIVICI su Whatsapp +393518753628

Cod. art.	Descrizione	Qtà	Prezzo	Sconto	Importo	C. Iva
-----------	-------------	-----	--------	--------	---------	--------

TECND/SL02 AL	Banco frigo pizzeria AFP/SL02AL	1			1.005,00 €	22.00
------------------	---------------------------------	---	--	--	-------------------	-------



- Modello statico, ideale per preparazione pizza - Piano in acciaio inox con alzatina - Nr. 2 porte refrigerate gn 1/1 cm 53 x 32,5 - Temperatura +4°/+10°c - Misure cm l 90,4 x p 70 x h 98

Optional :

- Aggiunzione numero 2 cassetti in acciaio inox lato destro
- Aggiunzione numero 2 cassetti in acciaio inox lato sinistro
- Coppia guide in acciaio inox L
- Griglia in plastica Gn 1/1 53 x 32,5 cm
- Piedini aggiuntivi
- Sostituzione piedini con numero 4 ruote – 2 ruote senza freno + 2 ruote con freno

Technical Sheet

Piedini regolabili in altezza	Vano motore apribile
Capacità netta 220 Lt	Numero 2 porte refrigerate
Gastronorm 1/1 per bacinelle 60 x 40 cm	Guarnizione magnetica e porte con chiusura automatica
Peso netto 65 kg	Temperatura d'esercizio +4°/+10°C
Piano in acciaio inox con alzatina	Gas refrigerante R404/R507
Assorbimento elettrico W 280	Collaudo °C/RH +43 / 65%
Struttura esterna ed interna in acciaio inox	Fondo struttura esterna in acciaio galvanizzato
Vaschette non in dotazione	Alimentazione V/A/Hz 230/1/50
Angoli interni arrotondati	Refrigerazione statica
Isolamento in poliuretano senza CFC	Dimensioni L 90,4 x P 70 x h 98 cm
Spessore isolamento 40 mm	Numero 4 Guide inox per griglie in dotazione
Sbrinamento automatico	Numero 2 Griglie Rilsan GN 1/1
Pannello di controllo elettronico	Evaporazione dell'acqua di condensa automatica
Unità refrigerante estraibile	Guide in acciaio inox L



[+ clicca qui per aggiungere un prodotto](#)



Ai sensi del D.Lgs. 196/2003 Vi informiamo che i Vs. dati saranno utilizzati esclusivamente per i fini connessi ai rapporti commerciali tra di noi in essere. Vi preghiamo di controllare i Vs. dati anagrafici, la Partita IVA e il Codice Fiscale. Non ci riteniamo responsabili di eventuali errori.