SPRING PIZZA 820 PLUS

Ref: 1

Ref: 2

Temperature range/Range di temperatura **-2/+7° C**

Doors, drawers/porte, cassetti **2**

S/s AISI 304 refrigerated counters for Pizzeria on standard feet or castors, 800 mm of depth; 2 EN400x600 doors, with 1 EN400x600 plastic coated shelf per door on s/s L runners. Built in unit; granite worktop. Electronic controller with 8 keys digital display. 90° stop self-closing doors. Inner bottom panel with rounded corners, raised evaporator and integrated water discharge pipe (easy cleaning). Automatic systems for defrosting and evaporation of the condensation water. Optional: removable filter .

Tavoli refrigerati Pizzeria su piedi standard o ruote, profondità 800 mm in acciaio inox AISI 304, 2 vani EN400x600, con 1 griglia EN400x600 plastificata su coppia guide in acciaio a L per porta. Gruppo incorporato, piano da lavoro in granito. Controller elettronico con display digitale 8 tasti. Fermo porta a 90° e richiamo automatico. Interni arrotondati, evaporatore rialzato e scarico integrato (pulizia facilitata). Sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa automatici. Optional: filtro removibile.

Maximum Shelves N°/ ***Max Ripiani N°:*** **20 EN600x400 H40mm**

Maximum Pans N°/ ***Max Vaschette N°:***

All specifications are subject to change without notice. *Dati tecnici soggetti a modifiche senza preavviso.*

The Picture (Ref: 1), the description (Ref: 2) and the technical drawing (Ref: 5) refer to the product range. Dimensional Data (Ref: 3) and Technical Data (Ref: 4) refer to the specific code (Ref: 6).

L'immagine (Ref: 1), la descrizione (Ref: 2) e il disegno tecnico (Ref: 5) sono relativi alla famiglia prodotto. Dati di dimensione (Ref: 3) e Dati Tecnici (Ref: 4) sono specifici del codice indicato (Ref: 6).

Dimensional Data/*Dati di dimensione:*

Ref: 3

External dimensions (mm) WxDxH ***Dimensioni Esterne (mm) LxPxH***	1450x800x1030	**Insulation Thickness (mm)** ***Spessore di isolamento (mm)***	60
Internal Dimensions (mm) WxDxH ***Dimensioni interne (mm) LxPxH***	430x670x528 x2	**Internal Volume (l)** ***Volume Interno (l)***	255,4
Packing Dimensions (mm) WxDxH ***Dimensioni Imballo (mm) LxPxH***	1510x860x960	**Gross Weight (Kg)** ***Peso Lordo (Kg)***	244
		Net Weight (Kg) ***Peso Netto (Kg)***	220

Technical Data/*Dati Tecnici:*

Ref: 4

Power supply (V/Ph/Hz) ***Alimentazione (V/P/Hz)***	230 / 1 / 50	**Noise (db) 5m** ***Rumore (db) 5m***	50
Yearly Energy Consumption (kWh/annum) ***Consumo energetico Annuo (kWh/annum)***	1328	**Daily energy consumption (kWh/24h)** ***Consumo energetico 24H (kWh)***	4
Nominal power consumption (W) ***Potenza assorbita (W)***	247**	**Maximum absorbed current (A)** ***Massima corrente assorbita (A)***	5,03
Energy efficiency class ***Classe Energetica***	D	**Climatic Class** ***Classe Climatica***	5 (40°C - 40%)
Blast chilling yield (Kg) *** ***Resa Abbattimento (Kg) ******		**Refrigerating power (W)** ***Potenza Frigorifera (W)***	522**
Shock freezing yield (Kg) *** ***Resa Surgelazione (Kg) ******		**Gas**	R290 - GWP 3 - Kg 0,120
Compressor/ *Compressore* EMT6165U		**Controller** EVX	

* (-30/+45° C), **(-10/+45° C) # Hood/*Sovrastruttura*

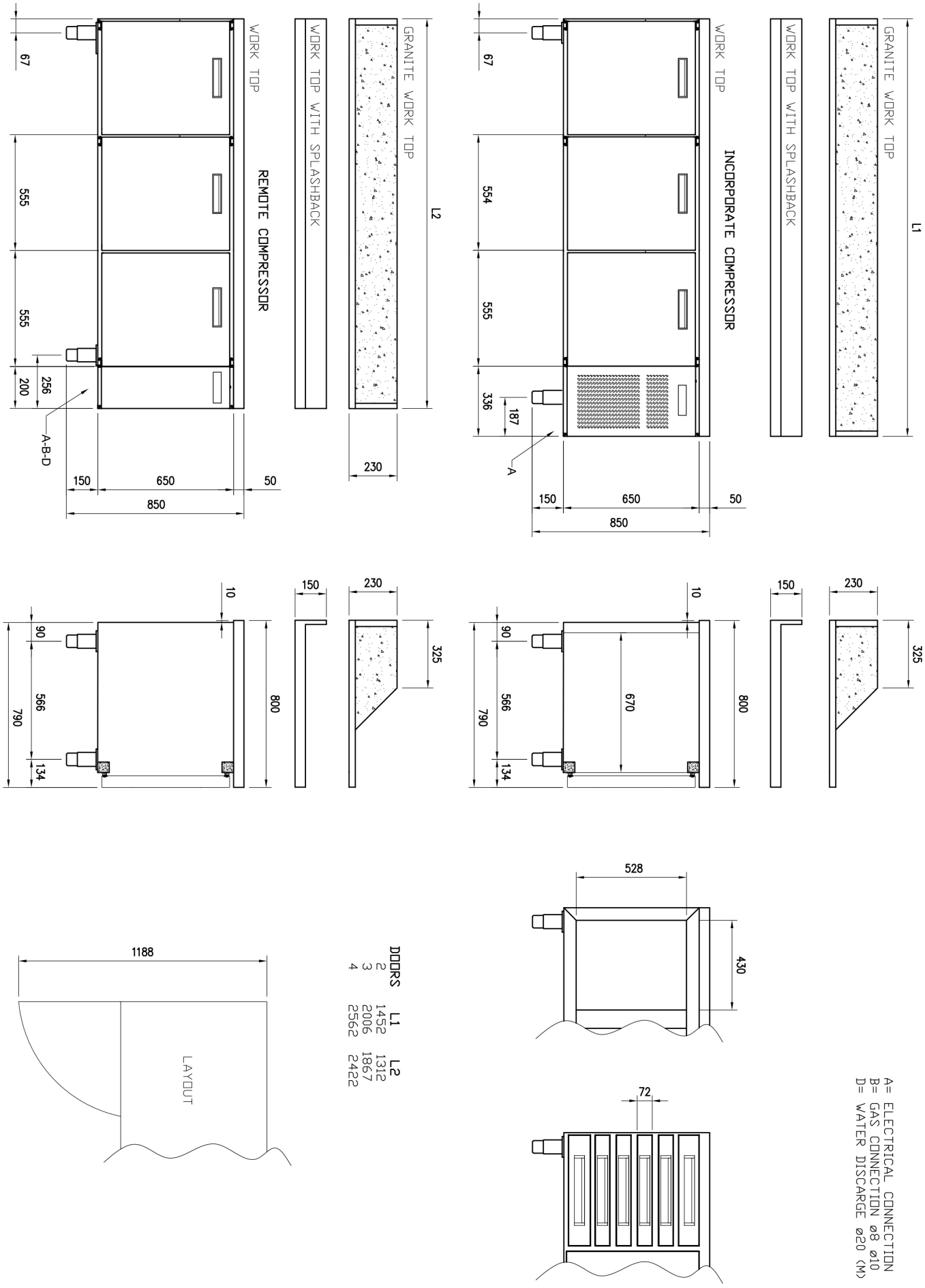
*** The blast chilling & shock freezing yields, expressed in Kg or lb are indicative and not binding. The food cooling time depends on its composition and sizing. The actual cooling time for various food might be different from the indicated one.

*** *Le rese in abbattimento e in surgelazione espresse in Kg o lb sono indicative e non vincolanti. Il tempo di raffreddamento degli alimenti dipende dalla loro composizione e dimensione. Il tempo di raffreddamento reale dei vari alimenti, potrebbe essere diverso da quello indicato.*

All specifications are subject to change without notice. *Dati tecnici soggetti a modifiche senza preavviso.*

The Picture (Ref: 1), the description (Ref: 2) and the technical drawing (Ref: 5) refer to the product range. Dimensional Data (Ref: 3) and Technical Data (Ref: 4) refer to the specific code (Ref: 6).

L'immagine (Ref: 1), la descrizione (Ref: 2) e il disegno tecnico (Ref: 5) sono relativi alla famiglia prodotto. Dati di dimensione (Ref: 3) e Dati Tecnici (Ref: 4) sono specifici del codice indicato (Ref: 6).



All specifications are subject to change without notice. *Dati tecnici soggetti a modifiche senza preavviso.*

The Picture (Ref: 1), the description (Ref: 2) and the technical drawing (Ref: 5) refer to the product range. Dimensional Data (Ref: 3) and Technical Data (Ref: 4) refer to the specific code (Ref: 6).

L'immagine (Ref: 1), la descrizione (Ref: 2) e il disegno tecnico (Ref: 5) sono relativi alla famiglia prodotto. Dati di dimensione (Ref: 3) e Dati Tecnici (Ref: 4) sono specifici del codice indicato (Ref: 6).