



LINEA IPS - S2 combi

Libera installazione e incasso - Free standing and built-in use



Designed and manufactured in Italy

DIMENSIONS (mm, kg)	DIMENSIONI (mm, kg)	
Height	Altezza	2015
Width	Larghezza	625
Depth	Profondità	630
Net weight	Peso netto	150
INSIDE CELLAR (mm)	CELLA INTERNA (mm)	
Height	Altezza	1727
Width	Larghezza	540
Depth	Profondità	465
PACKED DIMENSIONS	DIMENSIONI IMBALLO	
(mm, kg)	(mm,kg)	
Height	Altezza	2200
Width	Larghezza	710
Depth	Profondità	710
Gross weight	Peso lordo	165
GENERAL FEATURES	CARAT. GENERALI	
Standard color	Colore standard	Wooden
Number of compressors	Numero di compressori	2
Electronic thermostat	Termostato elettronico	2
Adjustable feet	Piedi appoggio regolabili	2
Cool distribution system	Sistema refrigerante	STATIC
Defrosting system	Sistema sbrinamento	YES
Condensate discharge	Scarico condensa	Evap.tray on compressor
Interior light (led bar)	Luce interna (led bar)	4
TECHNICAL FEATURES	CARAT. TECNICHE	
Cooling gas	Gas refrigerante	HFC - R134a
Quantità (kg)	Quantità (kg)	0,075+0,070
Voltage (V)	Tensione di corrente (V)	220-230
Frequency (hz)	Frequenza di corrente (Hz)	50
Nominal input	Potenza assorbimento	270W
Nominal current	Intensità di corrente	1,61A
Noise level (dBA)	Livello rumore (d BA)	45
Range temperature	Temperatura programmabile	
Upper cellar	Cella superiore	4/18°C
Lower cellar	Cella inferiore	4/18°C
Ambient temperature	Temperatura ambiente	10/32°C
Climate class	Classe climatica	N
Total gross volume (lt)	Capacità lorda (lt)	793
Total net volume (lt)	Capacità netta (lt)	410
Standard set up	Allestimento standard	78 bt.
Sliding wooden shelves	Ripiani scorrevoli in legno	10
Half wooden shelves	Ripiani intermedi in legno	2
45° Set up	Allestimento 45°	115 bt.
Fixed wooden shelves	Ripiani stock in legno	5
Half wooden shelves	Ripiani intermedi in legno	7
Ham & Cheese set up	Allestimento salumi e formaggi	60+40 Kg
Supporting bar	Barre di supporto	3
Sliding shelves	Ripiani scorrevoli	3
Half shelves	Ripiani intermedi	2



CERTIFICATIONS	CERTIFICAZIONI	
Approval (Professional use)	Approvazione prodotto (Uso professionale)	2017
Directives ref.	Rif. Direttive	2006/42/CE
		2014/30/UE
		2014/35/UE
		2011/65/UE
		2012/19/UE