

Self Service Vetrina refrigerata su piano, a ponte - 4 GN

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



Self Service

Vetrina refrigerata su piano, a ponte - 4 GN

332040 (ZLRDD16B)Elemento piano refrigerato
con vetrina refrigerata
aperta, 4 GN, a ponte

Descrizione

Articolo N°

Top 20/10, pannellatura esterna, base e piedini in acciaio inox AISI 304.

Costruzione coibentata, spessore 50 mm, con schiume poliuretatiche espanse ad alta densità con iniezioni di ciclopentano.

Refrigerante tipo R134a. Privo di CFC e HCFC.

Piedini tondi da 2" alti 200 mm e regolabili in altezza.

PARTE SUPERIORE: Vetrina Refrigerata (+2+8°C) da 1668 x 700 x 900h mm, aperta sul lato cliente ma con tendine in dotazione. Portine scorrevoli e rimovibili in vetro sul lato operatore. N. 3 ripiani in vetro temprato, ciascuno con illuminazione. Il sistema di refrigerazione CoTEMP a Flusso d'Aria garantisce una temperatura uniforme su tutta la vasca e il piano.

TOP: Piano Refrigerato (+2+10°C) da 1280 x 510 x 30h mm, atto al contenimento di n. 4 bacinelle GN 1/1 (non incluse).

In acciaio inox AISI 304, completamente saldato e raggato.

Approvazione: _____

COMPARTO INFERIORE: Sezione a Ponte da 1040 x 650 x 590h mm, aperta dal lato operatore per l'alloggiamento di carrelli.

Sbrinamento automatico.

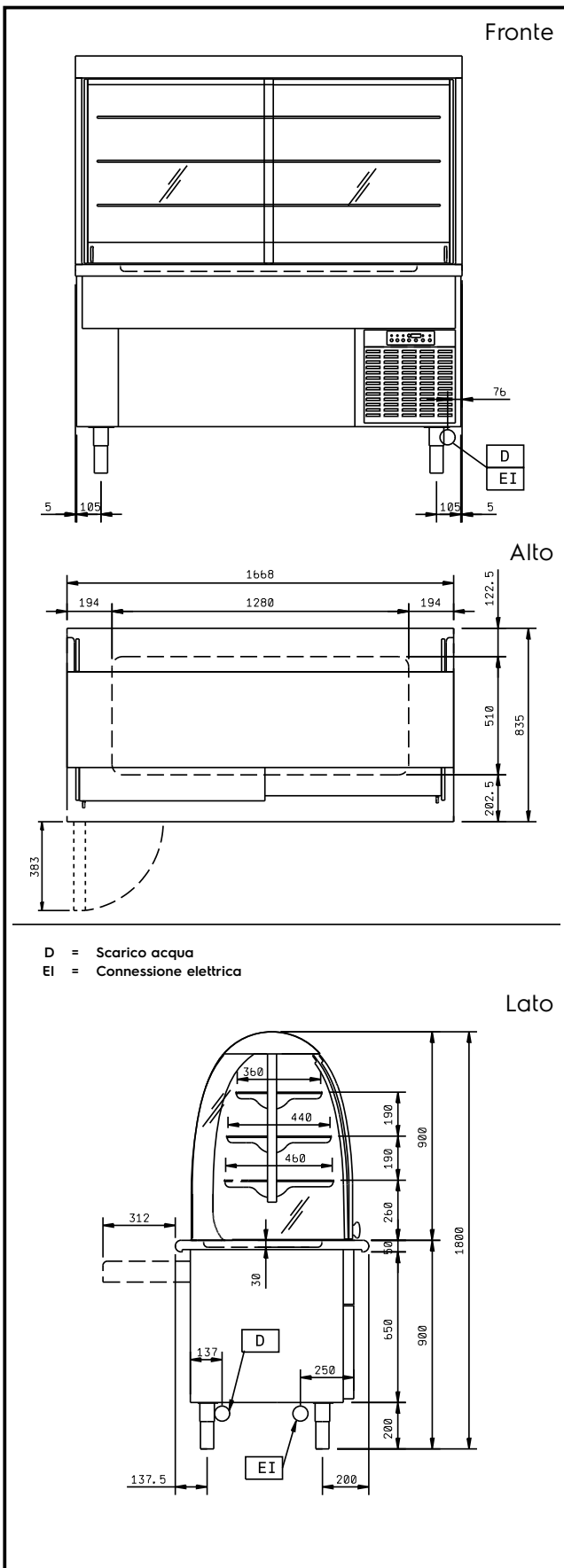
Pannello comando SMART di facile lettura, comprendente pulsante ON/OFF, allarme, HACCP per monitorare e registrare gli eventi critici, 2 pulsanti per la regolazione della temperatura, display temperatura e termostato e pulsante per sbrinamento manuale. Il pannello comando controlla la temperatura per mezzo di TRE SONDE; se una di queste si rompe la temperatura ottimale di conservazione viene comunque mantenuta. I comandi non sporgenti evitano il rischio di avvii accidentali.

Caratteristiche e benefici

- Pannello comando di facile lettura, comprendente pulsante ON/OFF, allarme, HACCP per monitorare e 2 pulsanti per aumentare e diminuire la temperatura e il termostato) che non può essere manipolato accidentalmente.
- "Il mantenimento dei valori di temperatura del cibo all'interno della vetrina e' garantito nelle condizioni di
- Il sistema del Flusso dell'aria FAS (Forced air System) garantisce una temperatura uniforme su tutta la vasca e la vetrina. L'aria viene fatta circolare sotto i ripiani, mantenendo i cibi freschi e preservandoli dal normale processo di disidratazione.
- A vetrina chiusa la temperatura di esercizio può essere impostata da +2 a +10°C:
- Piano refrigerato controllato termostaticamente.
- 3 sonde: nel condensatore, evaporatore e vetrina.
- Unita' a ponte adatta per il contenimento di carrelli.
- Grazie a un'ampia gamma di accessori disponibili il Self Service è flessibile e adatto a tutte le esigenze.
- Piedini in acciaio inox regolabili in altezza.
- In conformità dei principali enti di certificazione internazionali e marchio CE.

Costruzione

- Top spessore 20/10, pannellatura esterna e base in acciaio AISI 304.
- Vetrina con ripiani in vetro temprato facilmente rimovibili, illuminazione standard.
- Piano refrigerato ventilato in acciaio inox AISI 304 con angoli arrotondati e controllato termostaticamente
- Isolamento privo di CFC e HCFC


Elettrico

Tensione di alimentazione:	332040 (ZLRDD16B)	220-240 V/1N ph/50 Hz
Potenza installata		1.35 kW

Informazioni chiave

Dimensioni esterne, altezza:	1800 mm
Dimensioni esterne, larghezza:	1668 mm
Dimensioni esterne, profondità:	835 mm
Spessore piano di lavoro:	50 mm
Peso netto:	291 kg
Larghezza vasca:	1280 mm
Profondità vasca:	510 mm
Altezza vasca:	30 mm
Pannellatura esterna superiore:	AISI 304
Temperatura vasca:	2÷10 (con tendina abbassata)
Unità display - larghezza:	1668 mm
Unità display - profondità:	700 mm
Unità display - altezza:	900 mm
Tipologia di unità display:	Refrigerato
Visualizzazione della temperatura:	2÷10 (con tendina abbassata) °C
Tipologia piedini	Rotondo
Tipologia piedini	2"

Accessori opzionali

- - NOT TRANSLATED - PNC 850074
- - NOT TRANSLATED - PNC 850075
- - NOT TRANSLATED - PNC 850076
- - NOT TRANSLATED - PNC 850077
- - NOT TRANSLATED - PNC 850078
- - NOT TRANSLATED - PNC 850079
- Scorrivassoio in tubo inox 4 GN PNC 856040
- Zoccolatura frontale in inox 4 GN PNC 856074
- Set 4 portine basculanti per vetrine refrigerate 4 GN PNC 856185
- 2 pannelli frontali finitura tipo faggio, 400mm PNC 856187
- Zoccolatura in inox, per elementi refrigerati 4 GN (lato operatore) PNC 856200
- Scorrivassoio finitura tipo ciliegio 4 GN PNC 856205
- Scorrivassoio finitura tipo faggio 4 GN PNC 856221
- 2 pannelli frontali curvi finitura tipo ciliegio 400mm (400mm = 1GN) PNC 856277
- Coppia di elementi terminali per pannelli curvi finitura tipo ciliegio PNC 856287
- 2 pannelli frontali curvi finitura tipo faggio, 400mm PNC 856288
- Pannello frontale curvo finitura tipo faggio per elemento stazionamento carrelli da 650 mm PNC 856289
- Coppia elementi terminali per pannelli curvi frontali finitura tipo faggio PNC 856294
- Elemento terminale destro comprendente un pannello laterale semicircolare finitura tipo ciliegio, piano in inox, zoccolatura laterale e gusci di copertura della sovrastruttura e del montante PNC 856295
- Elemento terminale sinistro comprendente un pannello laterale semicircolare finitura tipo ciliegio, piano in inox, zoccolatura laterale e gusci di copertura della sovrastruttura e del montante PNC 856296
- Elemento terminale sinistro comprendente un pannello laterale semicircolare finitura tipo faggio, piano in inox, zoccolatura laterale e gusci di copertura della sovrastruttura e del montante PNC 856297
- Elemento terminale destro comprendente un pannello laterale semicircolare finitura tipo faggio, piano in inox, zoccolatura laterale e gusci di copertura della sovrastruttura e del montante PNC 856298
- Elemento terminale destro comprendente un pannello laterale finitura tipo ciliegio, zoccolatura in acciaio inox, testata del piano di lavoro e gusci di copertura della sovrastruttura e del montante PNC 856299
- Elemento terminale sinistro comprendente un pannello laterale finitura tipo ciliegio, zoccolatura in acciaio inox, testata del piano di lavoro e gusci di copertura della sovrastruttura e del montante PNC 856302
- Elemento terminale sinistro comprendente un pannello laterale finitura tipo faggio, zoccolatura in acciaio inox, testata del piano di lavoro e gusci di copertura della sovrastruttura e del montante PNC 856303
- Elemento terminale destro comprendente un pannello laterale finitura tipo faggio, zoccolatura in acciaio inox, testata del piano di lavoro e gusci di copertura della sovrastruttura e del montante PNC 856304
- Scorrivassoio in faggio, cottura frontale a vista 1600 mm PNC 856313
- Scorrivassoio in ciliegio, cottura frontale a vista 1600 mm PNC 856338
- Zoccolatura frontale inox, cottura frontale a vista 1600 mm PNC 856344
- Scorrivassoio in tubo inox, cottura frontale a vista 1600 mm PNC 856349
- 2 pannelli frontali finitura tipo ciliegio 400 mm (400 mm = 1 GN) PNC 856410
- Elemento terminale destro (con zoccolatura), comprendente pannelli laterali in inox e gusci di copertura per sovrastruttura PNC 856421
- Elemento terminale sinistro (con zoccolatura), comprendente pannelli laterali in inox e gusci di copertura per sovrastruttura PNC 856422
- Elemento terminale destro (senza zoccolatura), comprendente pannelli laterali in inox e gusci di copertura per sovrastruttura - lato cliente PNC 856423
- Elemento terminale sinistro (senza zoccolatura), comprendente pannelli laterali in inox e gusci di copertura per sovrastruttura - lato cliente PNC 856424
- Kit vasca scarico acqua con resistenza per elementi freddi PNC 856518
- Zoccolatura in inox, lato operatore, per elementi freddi a ponte, 4 GN PNC 856528
- Kit per connessione avanzata HACCP per elementi self freddi PNC 880094
- Stampante per versione base HACCP (per armadi e tavoli con controllo elettronico) PNC 881532