

Self Service Vetrina refrigerata su piano e vano refrigerati - 3 GN

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



Self Service

Vetrina refrigerata su piano e vano refrigerati - 3 GN

332037 (ZLRDD12C)

Elemento piano refrigerato con vetrina refrigerata aperta, 3 GN, su armadio

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 1260 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 955 x 510 x 30h mm, atto al contenimento di n. 3 bacinelle GN 1/1 (non incluse). In acciaio inox AISI 304, completamente saldato e raggiato.

Approvazione: _____

COMPARTO INFERIORE: Armadio Refrigerato (+2+8°C) da 760 x 620 x 420h mm, con n. 2 portine a battente. Può essere accessorizzato con supporti per teglie e griglie GN 1/1.

Vetrina/Piano e armadio hanno controlli separati. 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 CINQUE 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 registrare gli eventi critici, 2 pulsanti per la regolazione della temperatura, termostato, pulsante sbrinamento manuale e sbrinamento automatico.
- "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.
- Grazie a un'ampia gamma di accessori disponibili il sistema è flessibile e adatto a tutte le esigenze.
- A vetrina chiusa la temperatura di esercizio può essere impostata da +2 a +10°C:
- Piano refrigerato e armadio hanno controlli termostatici indipendenti.
- Piedini in acciaio inox regolabili in altezza.
- In conformità dei principali enti di certificazione internazionali e marchio CE.

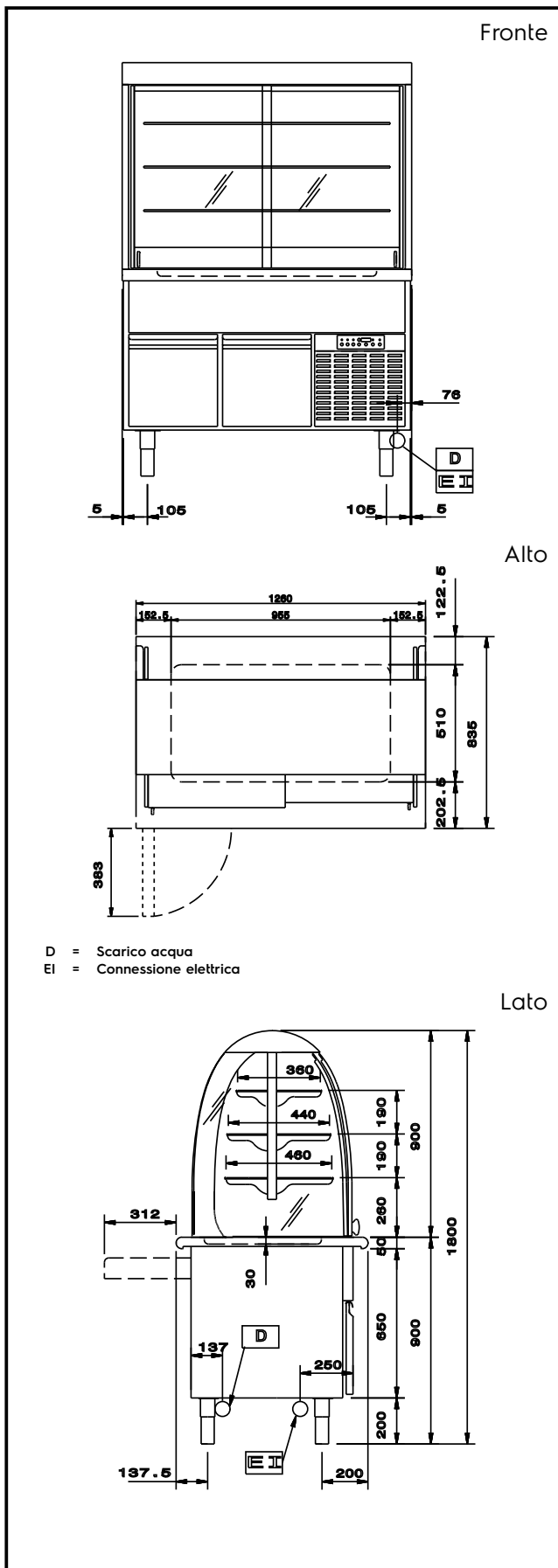
Costruzione

- Piano con refrigerazione ventilata, costruito in acciaio inox AISI 304 con bordi arrotondati e controllato termostaticamente da 4 sonde (armadio, evaporatore armadio, evaporatore vetrina e condensatore)
- Top spessore 20/10, pannellatura esterna e base in acciaio AISI 304.
- L'armadio ha raffreddamento ventilato, isolamento con schiume poliuretatiche

espande ad alta densità di spessore 50 mm.

- Vetrina con ripiani in vetro temperato facilmente rimovibili, illuminazione standard.
- Isolamento privo di CFC e HCFC





Elettrico

Tensione di alimentazione:	332037 (ZLRDD12C)	220-240 V/1N ph/50 Hz
Potenza installata		1.14 kW

Informazioni chiave

Larghezza armadio:	760 mm
Profondità armadio:	620 mm
Altezza armadietto:	420 mm
Numero porte:	2
Temperatura armadio:	+2/+8 °C
Tipo di porta:	Cernierato
Dimensioni esterne, altezza:	1800 mm
Dimensioni esterne, larghezza:	1260 mm
Dimensioni esterne, profondità:	835 mm
Spessore piano di lavoro:	50 mm
Peso netto:	284 kg
Larghezza vasca:	955 mm
Profondità vasca:	510 mm
Altezza vasca:	30 mm
Pannellatura esterna superiore:	AISI 304
Unità display - larghezza:	1260 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 3 GN PNC 856039
- Zoccolatura frontale in inox 3 GN PNC 856073
- Set 4 portine basculanti per vetrine refrigerate 3 GN PNC 856184
- 2 pannelli frontali finitura tipo faggio, 400mm PNC 856187
- Supporto griglie/vassoi GN 1/1 per armadi refrigerati PNC 856192
- Zoccolatura in inox, per elementi refrigerati 3 GN (lato operatore) PNC 856199
- Scorrivassoio finitura tipo ciliegio 3 GN PNC 856204
- Scorrivassoio finitura tipo faggio 3 GN PNC 856220
- 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
- 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
- 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