

**Tavolo freewzer 3 vani -
temperatura -22 -13°C****Tavolo freewzer 3 vani - temperatura
-22 -13°C**

113187 (TRF183AE)

Tavolo freewzer 3 vani -
temperatura -22 -13°C**Descrizione****Articolo N°**

Costruito interamente in acciaio AISI 304.

Piano di lavoro da 50 mm con fissaggio ad incastro per permettere una facile rimozione ed eventuale sostituzione con piani disponibili su richiesta.

N. 3 celle; N. 3 porte. Spessore di isolamento 60 mm ottenuto con schiume poliuretaniche espansive ad alta densità con iniezione di ciclopentano.

Piedini regolabili in altezza in AISI 304. Struttura guide facilmente rimovibile in AISI 303. Gruppo refrigerante incorporato. Funzionamento ventilato. Refrigerante R404a.

Pannello di controllo elettronico - ATTIVO - consente la conservazione perfetta del cibo: 4 sonde di temperatura in 4 diverse ubicazioni controllate da scheda elettronica; la temperatura ottimale di conservazione viene mantenuta anche in caso di rottura di una delle sonde. Il controllo elettronico consente l'esecuzione dei cicli di sbrinamento solo quando è necessario. Il servizio emergenza consente l'autodiagnostica 24 h al giorno. HACCP: controllo della temperatura 24 ore al giorno e registrazione di eventi in cui la temperatura supera il limite critico. Display di facile lettura e allarme. Possibilità di ottenere una valutazione qualitativa relativa all'uso dell'apparecchiatura basata sulle condizioni di esercizio dei componenti principali. Possibilità di collegamento ad un computer per il monitoraggio degli eventi. Dimensionato per funzionare con temperatura ambiente di 43°C. Temperatura: -13-22°C.

CFC e HCFC free.

Dotazione di serie n. 3 griglie Rilsan 1/1 GN e n. 12 coppie di guide in acciaio inox.

Caratteristiche e benefici

- Controllo a microprocessore elettronico con visualizzatore digitale esterno della temperatura.
- Circolazione forzata dell'aria per una veloce fase di raffreddamento ed un'uniforme distribuzione della temperatura.
- Isolamento da 60 mm per un maggiore risparmio energetico.
- Possibilità di selezionare 2 temperature preimpostate. Il sistema di controllo elettronico SMART imposta la temperatura appropriata.
- Il ciclo di sbrinamento SMART si attiva solamente in caso di reale presenza di ghiaccio sull'evaporatore
- Privo di CFC e HCFC (Fluido refrigerante ecologico: R404a - Gas di schiumatura: ciclopentano)
- Il ciclo di sbrinamento SMART consente di ridurre il consumo energetico.
- HACCP incorporato - tutti gli eventi, data ora ecc. sono registrati
- Un dispositivo di memorizzazione registra le informazioni durante il funzionamento anche nel caso in cui non funzioni una sonda
- Temperatura variabile da -15 °C a -22 °C per carne, pesce e latticini.
- Guide antiribaltamento per contenitori GN 1/1.
- Unità tropicalizzata (temperatura ambiente 43°C).
- L'apparecchiatura è prevista per un utilizzo con una temperatura ambiente fino a 40°C.

Costruzione

- Costruito in acciaio inox AISI 304 per soddisfare i più alti standard di igiene
- Angoli interni arrotondati per una maggiore pulibilità.
- Montato su piedini regolabili H150 mm per facilitare le operazioni di pulizia
- Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304, con spessore di 50 mm.
- Accesso a tutti i componenti dalla parte frontale dell'unità.
- Visualizzazione del codice di guasto.
- Sviluppato e prodotto da azienda certificata ISO 9001 e ISO 14001.
- Compressore incorporato.

Accessori inclusi

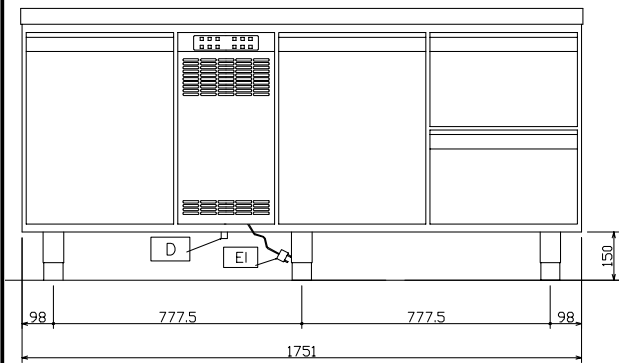
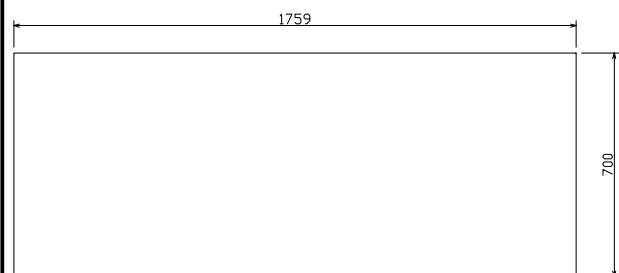
- 3 x Griglia in rilsan grigia GN 1/1 PNC 881435

Accessori opzionali

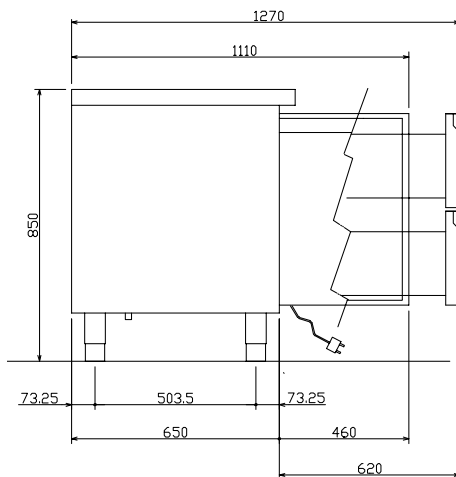
- Kit per connessione avanzata HACCP (per frigoriferi e tavoli refrigerati con controllo elettronico) PNC 880090
- Kit 2 ruote (una con freno) per frigoriferi e tavoli refrigerati PNC 880539
- Griglia in rilsan grigia GN 1/1 PNC 881435

Approvazione: _____

- Serratura con chiave per tavoli refrigerati PNC 881499
- Porta+kit supporto griglie PNC 881508
- Stampante per versione base HACCP (per armadi e tavoli con controllo elettronico) PNC 881532

Fronte

Alto


D = Scarico acqua
EI = Connessione elettrica

Lato

Elettrico

Tensione di alimentazione:
 113187 (TRF183AE) 230 V/1N ph/50 Hz
 Potenza installata 0.82 kW

Informazioni chiave

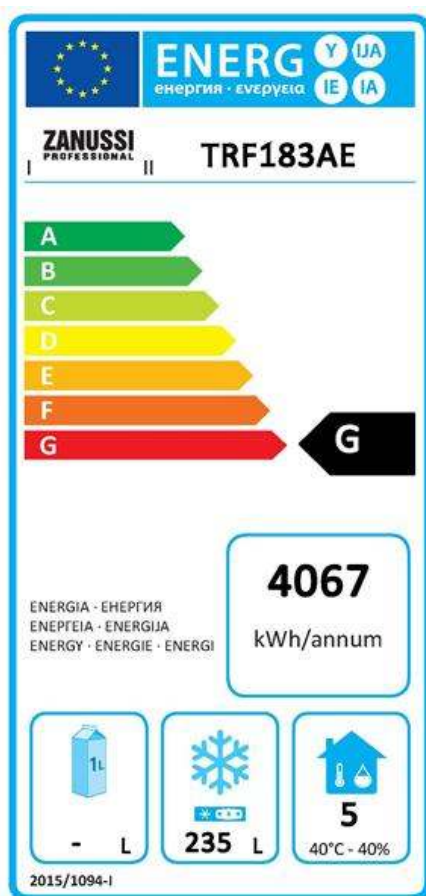
Capacità lorda: 440 lt
 Capacità netta: 235 lt
 Numero porte: 3
 Cardini porte: 1 sx + 2 dx
 Dimensioni esterne, altezza: 850 mm
 Dimensioni esterne, larghezza: 1759 mm
 Dimensioni esterne, profondità: 700 mm
 Profondità con porte aperte: 1110 mm
 Regolazione altezza: -10/50 mm
 Numero e tipologia di griglie (incluse): 3 - GN 1/1
 Unità refrigerata incorporata

Dati refrigerazione

Tipo di controllo: Elettronico
 Potenza compressore: 1 hp
 Tipo di refrigerante: R404a
 Potenza refrigerante: 935 W
 Potenza refrigerante alla temperatura di evaporazione: -31 °C
 Peso refrigerante: 280 g
 Temperatura minima di funzionamento: -22 °C
 Temperatura massima di funzionamento: -15 °C
 Tipo di funzionamento: Ventilato

Informazioni di prodotto (in riferimento al Regolamento UE 2015/1094)

Classe energetica (in riferimento al Regolamento UE 2015/1094): g
 Consumi energetici (in riferimento al Regolamento UE 2015/1094): 4067kWh/ora
 Condizioni ambientali (in riferimento al Regolamento UE 2015/1094): Heavy Duty (cl.5)
 Indice EEI (in riferimento al Regolamento UE 2015/1094): 108,38



Nuova etichetta energetica in vigore dal 1° luglio 2016

L'etichettatura energetica per i frigoriferi e i freezer professionali si basa sui requisiti che stabiliscono gli Standard Minimi di Prestazione Energetica (Minimum Energy Performance Standards) per gli armadi refrigerati venduti all'interno dell'UE. Questi requisiti hanno lo scopo di migliorare l'efficienza energetica e favorire un approccio ambientale più ecologico nel settore professionale. Tutti i produttori e gli importatori che vendono e commercializzano all'interno dell'UE dovranno obbligatoriamente esporre la nuova etichetta energetica.

Importante: a partire dal 1 luglio 2016, tutte le macchine che hanno un livello di consumo energetico superiore al livello minimo, non potranno essere vendute all'interno dell' UE.