

Tavoli Pizza

Tavolo refrigerato tre porte con vetrina refrigerata

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



Tavoli Pizza

Tavolo refrigerato tre porte con vetrina refrigerata

727150 (RCSH3D)

Tavolo refrigerato, 700 mm di profondità, con vetrinetta e 3 porte GN

Descrizione

Articolo N° _____

Tavolo refrigerato con pannello frontale e laterali, porte e cassette in acciaio AISI 304. Piano di lavoro in marmo. Zona refrigerata con 3 porte. Gruppo refrigerante incorporato. Ventilato/statico. Refrigerante R404a. Schiuma poliuretana espansa ad alta densità, 50 mm di spessore, con iniezione di ciclopentano. Pannello di controllo digitale. Sbrinamento completamente automatico ed evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento a gas caldo. Range di temperatura: -2+10° C. Adatto ad operare in ambienti con temperature fino a +43°C. Senza CFC e HCFC. Piedini in acciaio AISI 304 regolabili in altezza. Vetrinetta in acciaio AISI 304 con protezioni in vetro, ripiani laterali e superiori. Da utilizzare con bacinelle da GN 1/4 e GN 1/2 (non incluse). Gruppo refrigerante incorporato. Refrigerante R134a. Controllo termostatico della temperatura. Range di temperatura: -2+8°C. Protezione: IP20.

Approvazione: _____

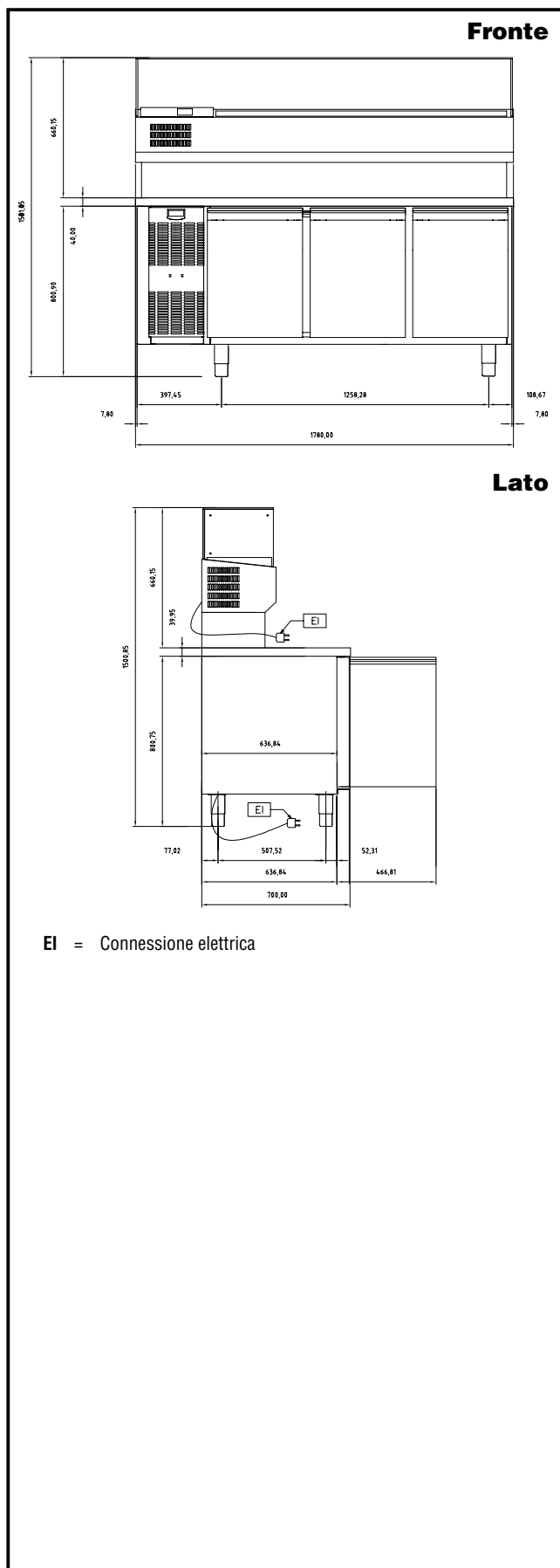
Caratteristiche e benefici

- Evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento a gas caldo sulla parte superiore.
- Disponibili kit cassette 2x1/2 o 3x1/3 (accessori) installabili in utenza al posto delle porte.
- Vetrina adatta per contenere bacinelle GN ¼ e ½, disponibili come accessori.
- I vani refrigerati possono contenere griglie o bacinelle GN 1/1, posizionabili in 6 diverse posizioni.
- Piano di lavoro in granito per facilitare e velocizzare la lavorazione della pasta. Alzatina posteriore e laterale da 165 mm per evitare che gli ingredienti cadano durante la lavorazione.
- Tavolo e vetrina dotati di: impostazione temperatura, monitoraggio con sonda, allarmi HACCP, allarmi di servizio, personalizzazione dei parametri; monitoraggio remoto HACCP disponibile con un kit accessorio.
- Unità tropicalizzata (temperatura ambiente 43°C).
- L'apparecchiatura è prevista per un utilizzo con una temperatura ambiente fino a 40°C.

Costruzione

- Sviluppato e prodotto da azienda certificata ISO 9001 e ISO 14001.
- Montato su piedini regolabili H150 mm
- Isolamento privo di HCFC, CFC e HCF (Ciclopentano); gas refrigerante privo di HCFC e CFC (R404a).
- Vetrina con isolamento privo di HCFC, CFC e HCF e gas refrigerante R134a.
- Vetrina realizzata in acciaio inox AISI 304 con angoli arrotondati e pannelli laterali, posteriori e mensola superiore in vetro temperato.
- Vetrina dotata di uscita connessioni sul lato sinistro o sul retro per adattarsi a tutte le installazioni.
- Tavolo e vetrina con protezione dall'acqua IPx5, pannello di controllo digitale e display temperatura con pulsante accensione/spegnimento integrato a garanzia di un elevato livello di affidabilità in ogni tipo di cucina.
- Vetrina con unità refrigerata incorporata con cavità ventilata ed evaporatore schiumato nascosto nel retro, progettato per mantenere il cibo su bacinelle coperte tra 0 e 10°C con una temperatura ambiente di 43°C.
- Tavolo con angoli interni arrotondati; scarico e guarnizioni magnetiche rimovibili senza l'utilizzo di attrezzi; filtro condensatore facilmente accessibile per una facile pulizia.
- Tavolo con unità refrigerata incorporata con cavità ventilata ed evaporatore schiumato nascosto nel retro, progettato per lavorare ad una temperatura di 10°C anche con una temperatura ambiente di 43°C.
- Tavolo costruito in acciaio inox AISI 304 con schienale interno in alluminio per un risparmio energetico, per mantenere uniforme la temperatura e per un recupero veloce della temperatura all'interno della cella.

Tavoli Pizza Tavolo refrigerato tre porte con vetrina refrigerata



Elettrico

Tensione di alimentazione:	727150 (RCSH3D)	230 V/1 ph/50 Hz
Potenza installata		0.293 kW

Informazioni chiave

Capacità lorda:	420 lt
Capacità netta:	235 lt
Cardini porte:	1 sx + 2 dx
Dimensioni esterne, altezza:	1501 mm
Dimensioni esterne, larghezza:	1780 mm
Dimensioni esterne, profondità:	700 mm
Dimensioni esterne, profondità con porte aperte:	1110 mm
Numero e tipologia di porte:	3
Peso netto:	294.1 kg
Livello di rumorosità:	55 dBA
Numero e tipologia di griglie (incluse):	3 - GN 1/1
Tipologia piano di lavoro	Granito

Dati refrigerazione

Tipo di controllo:	Digitale
Tipo di refrigerante:	R404a
Potenza refrigerante:	448 W
Potenza refrigerante alla temperatura di evaporazione:	-10 °C
Peso refrigerante:	210 g
Temperatura minima di funzionamento:	0 °C
Temperatura massima di funzionamento:	10 °C
Tipo di funzionamento:	Ventilato/Statico
N° di sbrinamenti in 24 ore:	ogni 6 ore

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

Classe energetica (in riferimento al Regolamento UE 2015/1094):	C
Consumi energetici (in riferimento al Regolamento UE 2015/1094):	1081 kWh/ora
Condizioni ambientali (in riferimento al Regolamento UE 2015/1094):	Heavy Duty (cl.5)
Indice EEI (in riferimento al Regolamento UE 2015/1094):	45,22

Accessori inclusi

- 3 x Struttura interna per supp. 6 griglie (dx e sx) PNC 880140
- 3 x Griglia in rilsan grigia GN 1/1 PNC 881435

Accessori opzionali

- Kit reversibilità porte PNC 880046
- kit 3 cassette per tavoli refrigerati PNC 880115
- kit 2 cassette per tavoli refrigerati PNC 880118

Tavoli Pizza
Tavolo refrigerato tre porte con vetrina refrigerata

L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

- kit 2 cassetti, di cui uno per bottiglie, per tavoli PNC 880126
refrigerati
- Kit 2 griglie GN 1/1 in acciaio per tavoli PNC 880139
refrigerati
- Kit per connessione avanzata HACCP (Carel) PNC 880252
per frigo digitali (IR33)
- Griglia in rilsan grigia GN 1/1 PNC 881435
- Stampante per soluzione base HACCP PNC 881457
(controllo digitale)
- Set bacinelle GN per vetrina refrigerata da 1780 PNC 921850
(4 da 1/4 e 2 da 1/2) senza coperchio - h 150
mm. I coperchi possono essere ordinati
separatamente (n. 4x329025 + n. 2x329027)

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.

