

# ALPENINOX

**Crio Tech**  
**Frigo/Frigo 1430 litri (Pesce), 1**  
**porta+2x1/2 porte, AISI**  
**304, -2+10/-6-2°C**

ARTICOLO N° \_\_\_\_\_

MODELLO N° \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



728659 (CTE143FDRF)

Frigo 1430 litri combinato  
(Pesce), 1 porta+2x1/2 porte,  
AISI 304, -2+10/-6-2°C,  
digitale

## Descrizione

### Articolo N°

Ampio schermo digitale con: Rilevazione e settaggio temperatura cella; Tasto selezione umidità (3 livelli pre-impostati); Attivazione manuale del ciclo di sbrinamento e del ciclo Turbo cooling (per raffreddare rapidamente carichi importanti); HACCP: allarmi acustici e visivi si attivano se la temperatura supera il livello critico; IQ Defrost: ciclo di sbrinamento controllato da 3 sonde e attivato solo in presenza di ghiaccio nell'evaporatore con evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento. Airflow system: la circolazione dell'aria sia verticale che orizzontale ed i collettori d'aria estraibili consentono una distribuzione uniforme della temperatura ed un raffreddamento rapido in qualsiasi condizione di carico. Evaporatore nascosto: consente una maggior capacità di carico e minori rischi di corrosione. Isolamento in ciclopentano (gas naturale), 75 mm di spessore. Gruppo frigorifero incorporato. Luce interna a LED. Costruzione in acciaio inox AISI 304 con fondo anti-corrosione. 1 porta +2 mezza porte cieche autochiudenti, con serratura, profilo riscaldato ed interruttore che blocca la ventola all'apertura della porta. Per temperatura ambiente fino a 43°C. Privo di CFC e HCFC. Refrigerante R134a. Predisposizione per adattamento a porta RS485 per facilitare la connessione ad un PC remoto o un sistema HACCP integrato. Temperatura celle: 2/+10°C -2/-6°C (Pesce).  
In dotazione: 4 bacinelle GN 1/1 in PVC con falso fondo forato; 6 griglie GN 2/1 in AISI 304 e 6 paia di guide inox.

Approvazione: \_\_\_\_\_

## Caratteristiche e benefici

- Display digitale di grandi dimensioni con selezione pulsante umidità (3 livelli di impostazione), visualizzazione e impostazione temperatura cella, attivazione manuale del ciclo di sbrinamento, ciclo Turbo cooling per raffreddare rapidamente i carichi caldi.
- IQ Defrost: sbrinamento completamente automatico attivato solo in presenza di ghiaccio nell'evaporatore.
- Airflow system: circolazione dell'aria sia verticale che orizzontale e collettori d'aria estraibili che consentono una distribuzione uniforme della temperatura e un raffreddamento rapido in qualsiasi condizione di carico.
- Cella di grandi dimensioni adatta a contenere ripiani da GN 2/1 con sistema antiribaltamento.
- Struttura interna progettata per posizionare le griglie a vari livelli, migliorando la capacità di carico e ottimizzando gli spazi.
- Temperatura in cella regolabile da -2 a +10°C oppure da -6 a -2°C per lo stoccaggio del pesce.
- Spessore d'isolamento di 75 mm in ciclopentano (gas naturale) a garanzia di elevate proprietà isolanti e di una protezione ambientale al 100%. Ecologico (conduttività termica 0,020 W/m<sup>2</sup>K).
- Evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento a gas caldo sulla parte superiore.
- L'evaporatore, su un vano isolato di 60 mm di spessore può essere rimosso con una sola operazione.
- Una porta cieca e due mezza porte con perimetro riscaldato.
- La guarnizione della porta magnetica, rimovibile e a tripla camera per migliorare l'isolamento e ridurre il consumo di energia.
- Luce interna a LED per un risparmio energetico e per una migliore visibilità interna.
- Conformità alle norme HACCP con il controllo digitale della temperatura: quando la temperatura supera i limiti critici vengono attivati degli allarmi acustici e visivi. Nella memoria del sistema vengono memorizzati allarmi fino a due mesi prima.
- Predisposto per il collegamento attraverso una porta RS485 a un computer remoto o a sistemi integrati HACCP.
- In dotazione griglie in acciaio inox AISI 304.
- 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 qualità.
- Base interna con angoli arrotondati stampati da un unico foglio di lamiera
- Gli angoli arrotondati dell'interno cella, le guide, le griglie e i deflettori per la circolazione dell'aria facilmente rimovibili consentono facilità di pulizia e elevati standard igienici.
- Il fondo esterno del frigorifero in materiale anticorrosione permette di evitare danni derivanti dall'uso di detergenti aggressivi per la pulizia del pavimento.
- Facilità di accesso ai componenti principali per la manutenzione.
- Porta con serratura
- L'interruttore porta spegne il ventilatore interno nel momento in cui si apre la porta, ciò consente un risparmio energetico evitando che l'aria fredda esca dalla cella.
- Guide in acciaio inox facilmente smontabili
- Gas refrigerante R134a.
- Isolamento privo di CFC e HCFC

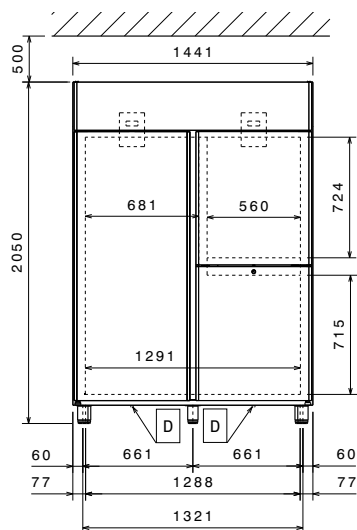
## Accessori inclusi

- 4 x Bacinella GN 1/1 in PVC con falso fondo PNC 880705
- 6 x Griglia GN 2/1 in inox AISI 304 con 2 guide PNC 881018

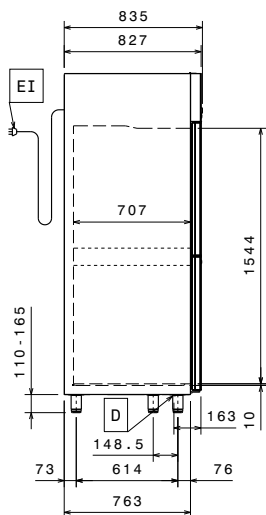
## Accessori opzionali

- 2 guide inox per frigo 670/1430 (Marine) PNC 880242
- 8 bacinelle GN 1/1 in PVC + falso fondo per pesce PNC 880243
- Distanziatore per frigo & freezer 670/1430 litri PNC 880248
- kit 6 ruote piroettanti (2 con freno) diametro 50mm PNC 880340
- Bacinella GN 1/1 in PVC con falso fondo PNC 880705
- Kit 4 ruote piroettanti (2 con freno) per frigoriferi/freezer da 670/1430 lt (esclusi modelli porta vetro), diam. 125 mm PNC 881002
- Griglia GN 2/1 in rilsan grigio PNC 881004
- Griglia GN 2/1 in inox AISI 304 PNC 881016
- Griglia GN 2/1 in inox AISI 304 con 2 guide PNC 881018
- Griglia GN 2/1 in rilsan grigio con 2 guide PNC 881020
- 2 guide in inox per frigo 670-1430 lt PNC 881021
- Apertura a pedale per frigo & freezer 1430 lt PNC 881033
- Bacinella GN 2/1 in PVC con coperchio e guide in inox PNC 881039
- Ripiano forato GN 2/1 in inox PNC 881042
- Cesto GN 1/1 in filo rilsan grigio PNC 881043
- Cesto GN 2/1 in filo cromato + 2 guide PNC 881047

**Fronte**

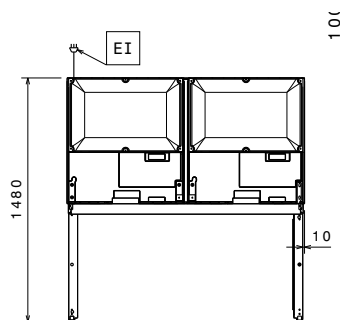


**Lato**



EI = Connessione elettrica  
 RI = Connessione refrigerazione remota  
 RO = Unità di connessione remota

**Alto**



## Elettrico

Tensione di alimentazione:  
 728659 (CTE143FDRF) 220-230 V/1 ph/50 Hz  
 Potenza installata 0.53 kW

## Informazioni chiave

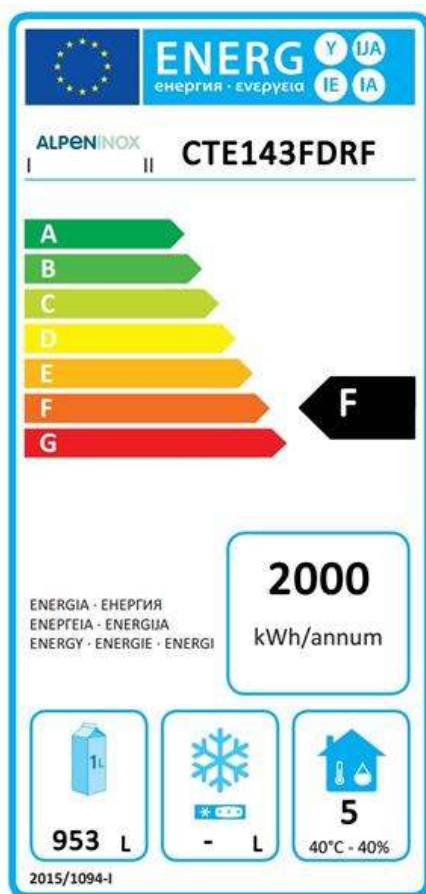
Capacità lorda: 1430 lt  
 Capacità netta: 953 lt  
 Cardini porte:  
 Dimensioni esterne, larghezza: 1441 mm  
 Dimensioni esterne, altezza: 2050 mm  
 Dimensioni esterne, profondità: 835 mm  
 Dimensioni esterne, profondità con porte aperte: 1480 mm  
 Numero e tipologia di porte: 1-2x1/2 Pieno  
 Peso netto: 182 kg  
 Livello di rumorosità:  
 Numero e tipologia di griglie (incluse): 6 - GN 2/1  
 Materiale esterno: AISI 304  
 Materiale interno: AISI 304  
 N° di posizioni: 44; 30 mm  
 Classe Energetica CECED: non prevista per gli Armadi combinati.

## Dati refrigerazione

Tipo di controllo: Digitale  
 Tipo di refrigerante: R134a  
 Tipo di refrigerante - seconda unità: R134a  
 Potenza refrigerante alla temperatura di evaporazione: -10 °C  
 Temperatura di funzionamento - prima unità (min-max): -2°C / 10°C  
 Temperatura di funzionamento - seconda unità (min-max): -2°C / -6°C  
 Tipo di funzionamento: Ventilato  
 Gruppo frigorifero: Incorporato

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

Classe energetica (in riferimento al Regolamento UE 2015/1094): F  
 Consumi energetici annuali e giornalieri (in riferimento al Regolamento UE 2015/1094): 2000kWh/ora - 5.48kWh/24h  
 Condizioni ambientali (in riferimento al Regolamento UE 2015/1094): Heavy Duty (cl.5)  
 Indice EEI (in riferimento al Regolamento UE 2015/1094): 91,96  
 Modello: armadi refrigerati



## 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.