

## Saladette Tavolo refrigerato "Saladette" 250 litri, +2+10°C, 2 porte, coperchio+ tagliere

ARTICOLO N° \_\_\_\_\_

MODELLO N° \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

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

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



729014 (ASAL25L2C9)

Tavolo refrigerato "Saladette"  
250 litri, +2+10°C, 2 porte,  
coperchio+tagliere

### Descrizione

#### Articolo N° \_\_\_\_\_

Interamente in acciaio inox 304 AISI. Isolamento in poliuretano espanso, ad alta densità, spessore 45 mm, con immissione di ciclopentano. Piedini ad altezza regolabile. Coperchio superiore con cerniera. Comparto inferiore refrigerato progettato per l'inserimento di contenitori GN 1/1 e dotato di n. 2 porte con cerniera. Unità di refrigerazione incorporata. Ventilato. Refrigerante R134a. Pannello di controllo digitale. Evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento. Foro di scarico. Idoneo al funzionamento a temperature ambientali fino a +32°C. Gamma di temperatura: +2+10°C. Esente da CFC e HCFC. Dotazione di serie n. 9 supporti per contenitori orizzontali e n.1 tagliere in plastica atossica.

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

### Caratteristiche e benefici

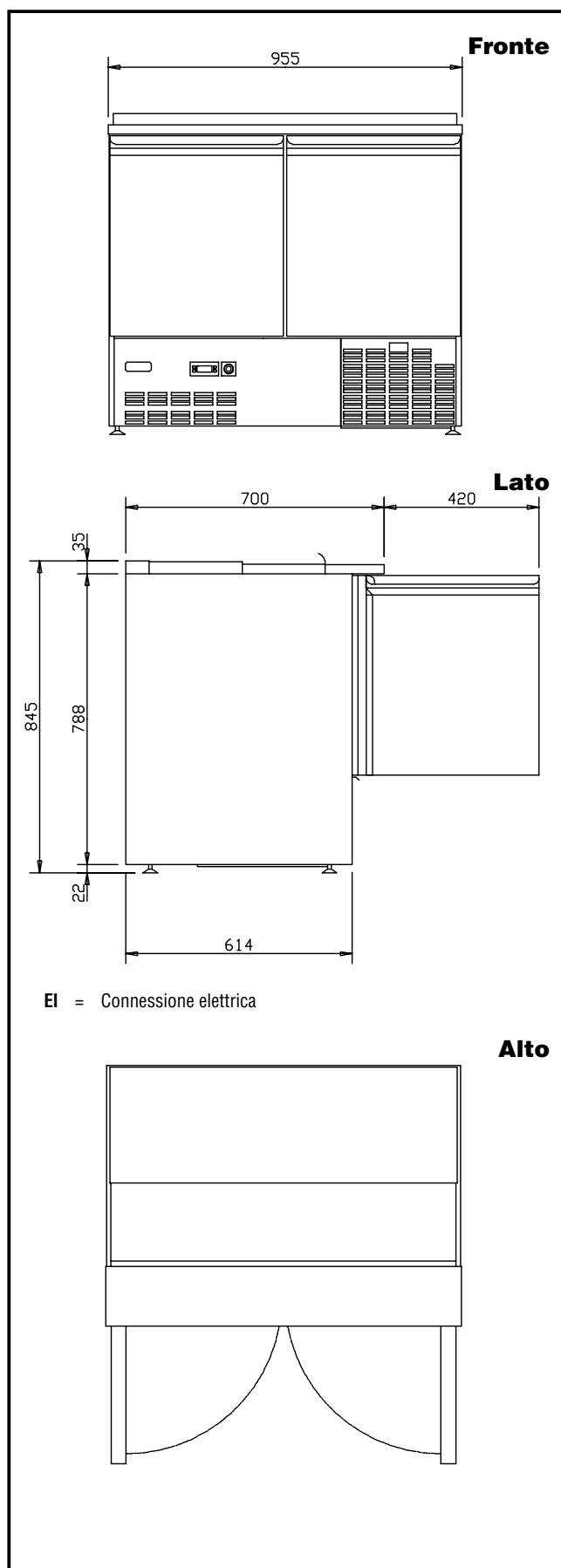
- Per funzionamento a temperatura ambiente fino a 32° C.
- Range di temperatura regolabile da +2°C a +10°C per lo stoccaggio di carne e pesce e altri alimenti
- Guide antiribaltamento per contenitori GN 1/1.
- Pannello di controllo digitale.
- Dotato di coperchio incernierato per periodi di inattività.
- Evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento.
- Certificazione CE
- Temperatura regolabile da -2°C a +10°C per lo stoccaggio di carne, pesce e latticini.
- 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.
- Dotato del sistema di circolazione dell'aria "Optiflow", che consente un veloce raffreddamento e la distribuzione dell'aria all'interno della cella.
- Unità tropicalizzata (temperatura ambiente 43°C).
- Migliori risultati garantiti da 90 mm di isolamento in ciclopentano (conduttività termica: 0,020 W/m\*K).
- Non è necessario lasciare spazi di aerazione sul retro o ai lati grazie al sistema di ventilazione frontale. È possibile installare le macchine una accanto all'altra senza nessuna perdita di performance.
- Il processo di sbrinamento inizia automaticamente solo quando necessario e termina quando il ghiaccio è completamente sciolto per migliorare i risultati di efficienza energetica.
- Sono possibili infinite configurazioni di porte e cassette per soddisfare ogni esigenza. Su richiesta è disponibile l'unità di raffreddamento posizionata a destra.
- Unità refrigerante completamente rimovibile per facilitare le operazioni di manutenzione.
- Accesso frontale e facilitato a tutti i componenti dell'unità refrigerante.
- 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.
- Porta in acciaio inox autochiudente (< 90°).
- Predisposto per il collegamento attraverso una porta RS485 a un computer remoto o a sistemi integrati HACCP.
- Evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento a gas caldo.
- Gas refrigerante idrocarburo R290 per un minor impatto ambientale (GWP=3). Isolamento privo di CFC e HCFC.

## Costruzione

- Montato su piedini regolabili in altezza.
- Compressore incorporato.
- Sviluppato e prodotto da azienda certificata ISO 9001 e ISO 14001.
- Base interna con angoli arrotondati stampati da un unico foglio di lamiera
- Facilità di pulizia e alti livelli di igiene grazie agli angoli interni arrotondati, alle guide facilmente removibili, alle griglie e ai collettori d'aria.
- Struttura interna con 15 posizioni di carico (passo 3 cm) adatte a contenere griglie GN 1/1, garantendo un'ampia capacità di stoccaggio
- La guarnizione della porta magnetica, removibile e a tripla camera per migliorare l'isolamento e ridurre il consumo di energia.
- Struttura interna progettata per posizionare le griglie a vari livelli, migliorando la capacità di carico e ottimizzando gli spazi.
- Porte, pannelli frontali e laterali e piano di lavoro removibile in acciaio inox AISI 304.
- Pannello esterno inferiore in acciaio inox.
- Pannello esterno posteriore in acciaio galvanizzato.
- Unità refrigerante incorporata.
- Visualizzazione del codice di guasto.

## Accessori opzionali

- Kit per connessione avanzata HACCP-IR33 (armadi e tavoli refrigerati digitali) PNC 880252
- Kit 4 ruote (2 con freno) per saladette da 250 lt PNC 880267
- Griglia GN 1/1 rilsan grigio PNC 881435
- Software per sistema HACCP integrato EKIS PNC 922166



## Elettrico

Tensione di alimentazione:  
 729014 (ASAL25L2C9) 220-240 V/1 ph/50 Hz

## Informazioni chiave

Capacità lorda: 250 lt  
 Capacità netta: 140 lt  
 Numero porte: 2  
 Cardini porte: 1 sx + 1 dx  
 Dimensioni esterne, larghezza: 955 mm  
 Dimensioni esterne, altezza: 845 mm  
 Dimensioni esterne, profondità: 700 mm  
 Livello di rumorosità: 54 dBA  
 Profondità con porte aperte: 1120 mm  
 Compressore e unità refrigerante incorporati

## Dati refrigerazione

Tipo di controllo: Digitale  
 Potenza compressore: 5.7 hp  
 Tipo di refrigerante: R134a  
 Potenza refrigerante: 253 W  
 Peso refrigerante: 120 g  
 Umidità interna min/max: 50/70/  
 Temperatura minima di funzionamento: 2 °C  
 Temperatura massima di funzionamento: 10 °C  
 Tipo di funzionamento: Ventilato

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

Classe energetica (in riferimento al Regolamento UE 2015/1094):

Consumi energetici annuali e giornalieri (in riferimento al Regolamento UE 2015/1094):

Condizioni ambientali (in riferimento al Regolamento UE 2015/1094):

Indice EEI (in riferimento al Regolamento UE 2015/1094):