

## SB Line Tavolo refrigerato 560 litri, -2+10 °C, 4 porte

ARTICOLO N° \_\_\_\_\_

MODELLO N° \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

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

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



729138 (ARCSN4M4)

Tavolo refrigerato 560 litri,  
AISI 304, -2+10 °C, 4 porte

### Descrizione

#### Articolo N° \_\_\_\_\_

Struttura interna ed esterna, fondo, porte, parte frontale, base e piano di lavoro estraibile (spessore 50 mm) in acciaio inox 304 AISI. 4 porte reversibili e autochiudenti in posizioni con angolatura inferiore a 90° (con stop a 95°); apertura max. 180°, dotate di guarnizione per una chiusura perfetta. Retro in acciaio galvanizzato. Piedini regolabili in altezza da -10/+60 in acciaio inox 304 AISI. Isolamento in poliuretano espanso con ciclopentano (spessore 50 mm). Pannello di comando digitale. Temperatura operativa -2/+10°C. Sbrinamento automatico ed evaporazione dell'acqua di sbrinamento con gas caldo. Gruppo refrigerante incorporato per funzionare con temperatura ambiente di +43°C. Ventilato. Gas refrigerante: R404a. CFC e HCFC free. Dotazione di serie: 4 griglie in Rilsan 1/1GN.

### Caratteristiche e benefici

- In conformità dei principali enti di certificazione internazionali e marchio CE.
- Il controllo digitale della temperatura permette di impostare facilmente la temperatura all'interno della cella
- La temperatura di esercizio può essere regolata da -2° C a 10 ° C per soddisfare le diverse esigenze di conservazione
- Kit 1/2 cassette disponibile come accessorio.
- Porte autochiudenti, in posizioni inferiori a 90°, dotate di guarnizione magnetica lungo tutto il perimetro a garanzia di una chiusura ottimale.
- Sbrinamento completamente automatico ed evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento per mezzo di gas caldo.
- Efficace sistema di raffreddamento a ventilazione che assicura la massima uniformità di temperatura interna ed una qualità perfetta di conservazione delle materie.
- Massimo livello d'igiene e facilità di pulizia garantita dagli angoli interni arrotondati e dall'estraibilità delle guide e delle griglie.
- 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/m²K).
- 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

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

- allarmi fino a due mesi prima.
- Guide antiribaltamento per contenitori GN 1/1.
- 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

- Gas refrigerante R404a.
- Piedini in acciaio inox AISI 304 (h 150 mm) con interno in plastica, regolabili in altezza.
- Spessore d'isolamento 50 mm ottenuto con schiume poliuretatiche espanse ad alta densità con iniezione di ciclopentano a garanzia di elevate proprietà isolanti.
- Schienale in acciaio zincato.
- Porte interne ed esterne, pannello frontale, base, piano di lavoro rimovibile con spessore di 50 mm (ad eccezione dei modelli senza top) in acciaio inox AISI 304.
- Isolamento privo di CFC e HCFC
- Compressore incorporato.
- 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, rimovibile 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 rimovibile in acciaio inox AISI 304.
- Pannello esterno inferiore in acciaio inox.
- Pannello esterno posteriore in acciaio galvanizzato.
- Unità refrigerante incorporata.
- Sviluppato e prodotto da azienda certificata ISO 9001 e ISO 14001.
- Visualizzazione del codice di guasto.

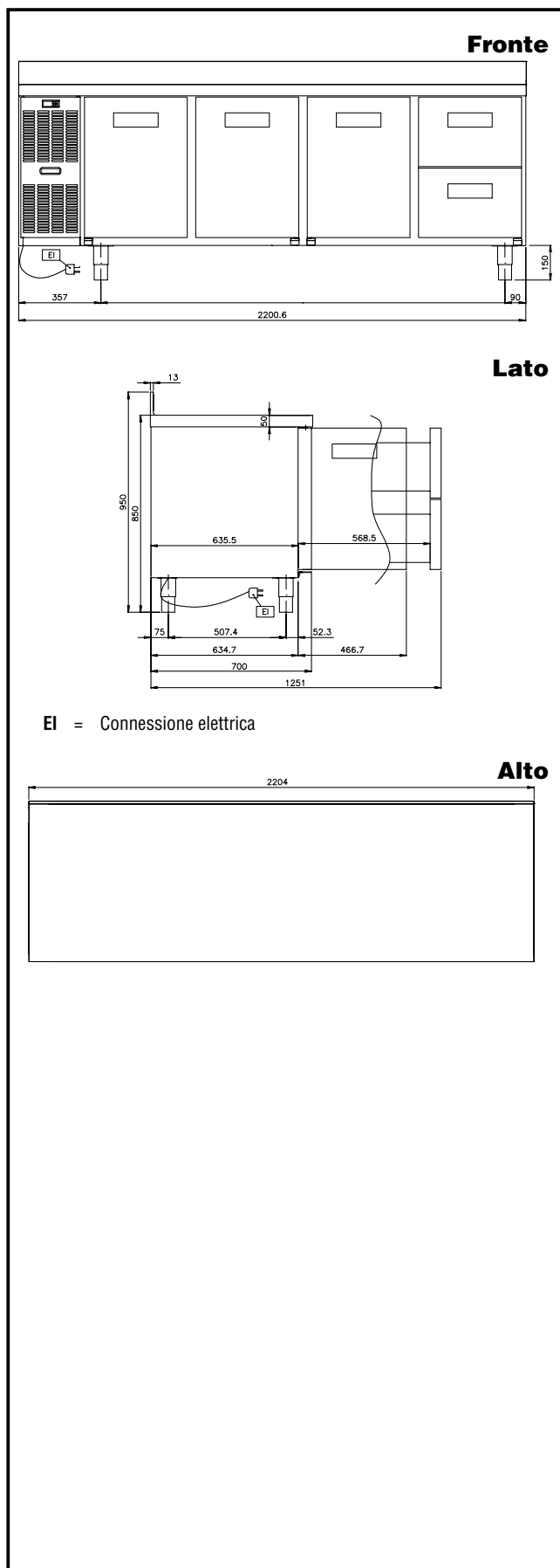
## Accessori inclusi

- 4 x Griglia GN 1/1 rilsan grigio PNC 881435

## Accessori opzionali

- Kit 2 cassette (h 210 mm cad.) PNC 880023 ☐
- Kit serratura per tavoli refrigerati SB PNC 880024 ☐
- Kit reversibilità porta per tavoli refrigerati PNC 880046 ☐
- Struttura supporto per 3 griglie (dx + sx) per tavoli refrigerati SB PNC 880047 ☐
- 2 griglie GN 1/1 in inox AISI 304 per tavoli refrigerati PNC 880139 ☐

- Struttura supporto in inox per 6 griglie (dx + sx) per PNC 880140 ☐ tavoli refrigerati Concept
- Kit per connessione avanzata HACCP-IR33 (armadi PNC 880252 ☐ e tavoli refrigerati digitali)
- KIT REVERS. PORTE TAVOLI REFR. STD. BEN PNC 880341 ☐
- KIT 3 RUOTE (2 CON FRENO) PNC 880530 ☐
- Software per sistema HACCP integrato EKIS PNC 922166 ☐



### Elettrico

Tensione di alimentazione:	
729138 (ARCSN4M4)	230 V/1 ph/50 Hz
Potenza installata	0.267 kW

### Informazioni chiave

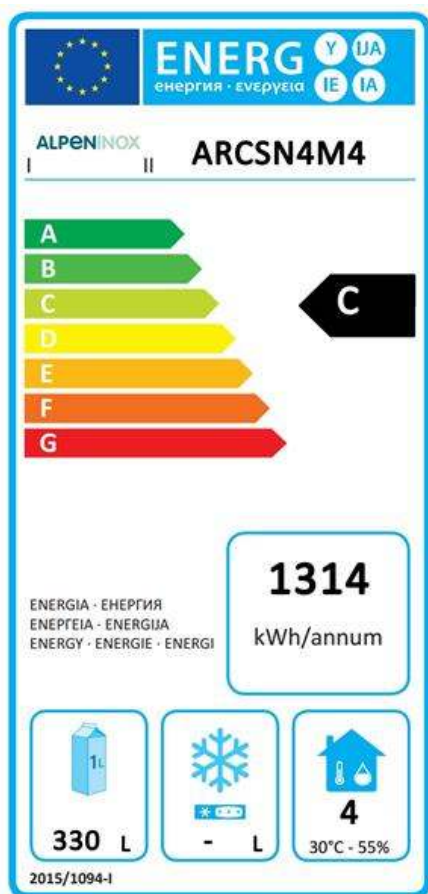
Capacità lorda:	560 lt
Capacità netta:	330 lt
Numero porte:	4
Cardini porte:	2 sx + 2 dx
Dimensioni esterne, larghezza:	2204 mm
Dimensioni esterne, altezza:	850 mm
Dimensioni esterne, profondità:	700 mm
Dimensioni esterne, profondità con porte aperte:	1102 mm
Dimensioni interne, profondità:	580 mm
Dimensioni interne, altezza:	543 mm
Dimensioni interne, lunghezza:	365 mm
Livello di rumorosità:	58,5 dBA
Tipologia piano di lavoro	Acciaio inox
Compressore e unità refrigerante incorporati	

### Dati refrigerazione

Tipo di controllo:	Digitale
Potenza compressore:	1/3 hp
Tipo di refrigerante:	R404A
Potenza refrigerante:	448 W
Potenza refrigerante alla temperatura di evaporazione:	-10 °C
Peso refrigerante:	210 g
Umidità interna min/max	57/
Temperatura minima di funzionamento:	-2 °C
Temperatura massima di funzionamento:	10 °C
Tipo di funzionamento:	Ventilato
Tipo di sbrinamento:	Automatico
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 annuali e giornalieri (in riferimento al Regolament	1314kWh/ora - 3.42kWh/24h
Condizioni ambientali (in riferimento al Regolamento UE 2015/1094):	Normal Duty (cl.4)
Indice EEI (in riferimento al Regolamento UE 2015/1094):	49.9



## 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.