

ALPENINOX

SB Line
Tavolo refrigerato 265
litri, -2+10°C, 2 porte, remoto

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____

ALPENINOX

Tavolo refrigerato 265 litri, -2+10°C, 2 porte, remoto **SB Line**



729144 (ARCSN2M2R)

Tavolo refrigerato 265 litri,
AISI 304, -2+10°C, 2 porte,
remoto

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. 2 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. Predisposto per connessione a gruppo refrigerante remoto (non incluso) dimensionato per funzionare con temperatura ambiente di +43°C. Ventilato. Gas refrigerante: R404a. CFC e HCFC free. Dotazione di serie 2 griglie in Rilsan 1/1GN.

Approvazione: _____

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.
- 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.
- Sbrinamento completamente automatico.
- 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.
- 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.
- 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.

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
- Unità refrigerante remota.
- 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.
- Sviluppato e prodotto da azienda certificata ISO 9001 e ISO 14001.
- Visualizzazione del codice di guasto.

Accessori inclusi

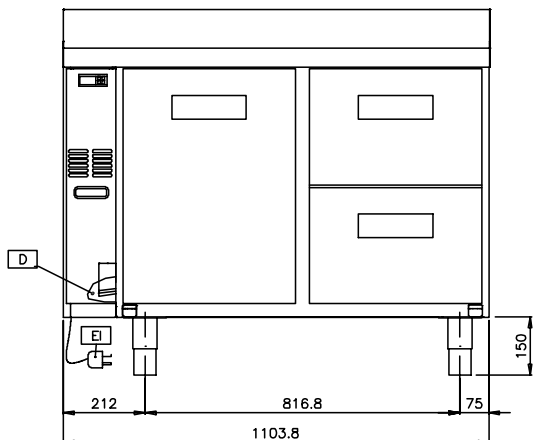
- 2 x Griglia GN 1/1 rilsan grigio PNC 881435

Accessori opzionali

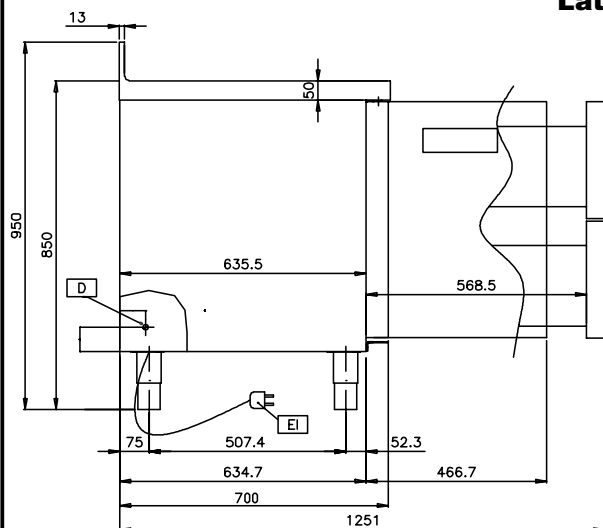
- Kit 2 cassette (h 210 mm cad.) PNC 880023
- Kit serratura per tavoli refrigerati SB PNC 880024
- Kit 4 ruote (2 con freno) per tavoli refrigerati. Regolabili in altezza grazie a 4 spessori da 40 mm. PNC 880025
- Dispositivo automatico di smaltimento acqua di sbrinamento per tavoli refrigerati Concept con gruppo remoto PNC 880028
- 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 tavoli refrigerati Concept PNC 880140
- Kit per connessione avanzata HACCP-IR33 (armadi e tavoli refrigerati digitali) PNC 880252
- KIT 4 PIEDINI PER TAVOLI SB&CONCEPT PNC 880334
- KIT REVERS. PORTE TAVOLI REFR. STD. BEN PNC 880341
- Software per sistema HACCP integrato EKIS PNC 922166

Fronte

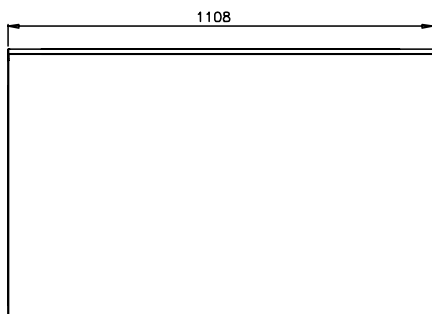


Lato



D = Scarico acqua
EI = Connessione elettrica

Alto



Elettrico

Tensione di alimentazione:
729144 (ARCSN2M2R) 230 V/1 ph/50 Hz
Potenza installata 0.135 kW

Informazioni chiave

Capacità lorda: 265 lt
Numero porte: 2
Cardini porte: 1 sx + 1 dx
Dimensioni esterne, larghezza: 1108 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
Peso netto: 107 kg
Livello di rumorosità: 48 dBA
Tipologia piano di lavoro Acciaio inox
Compressore e unità refrigerante incorporati

Dati refrigerazione

Tipo di controllo: Digitale
Tipo di refrigerante: R404A
Potenza refrigerante: 0 W
Potenza refrigerante alla temperatura di evaporazione: -10 °C
Umidità interna min/max: 50/
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):
Consumi energetici annuali e giornalieri (in riferimento al Regolamento UE 2015/1094):
Condizioni ambientali (in riferimento al Regolamento UE 2015/1094):
Indice EEL (in riferimento al Regolamento UE 2015/1094):