

# ALPENINOX

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

ARTICOLO N° \_\_\_\_\_

MODELLO N° \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

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

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

ALPENINOX

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



729146 (ARCSN3M14)

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

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

HACCP.

## Costruzione

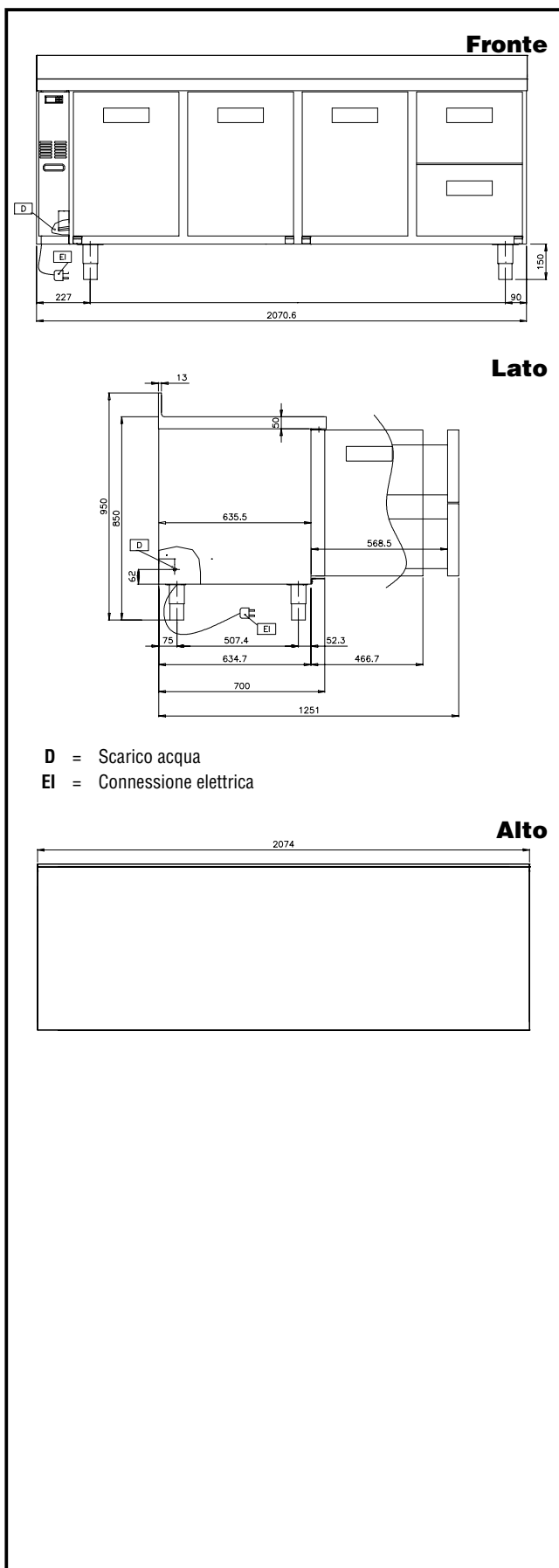
- Gas refrigerante R404a.
- Piedini in acciaio inox AISI 304 (h 150 mm) con interno in plastica, regolabili in altezza.
- Spessore d'isolamento 50 mm ottenuto con schiume poliuretatiche espanse ad alta densità con iniezione di ciclopentano a garanzia di elevate proprietà isolanti.
- Schienale in acciaio 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

- 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
- 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 REVERS. PORTE TAVOLI REFR. STD. BEN PNC 880341
- Software per sistema HACCP integrato EKIS PNC 922166



### Elettrico

Tensione di alimentazione:	729146 (ARCSN3M14)	230 V/1 ph/50 Hz
Potenza installata		0.245 kW

### Informazioni chiave

Capacità lorda:	560 lt
Numero porte:	4
Cardini porte:	2 sx + 2 dx
Dimensioni esterne, larghezza:	2074 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:	174 kg
Livello di rumorosità:	48 dBA
Tipologia piano di lavoro	Acciaio inox
Compressore e unità refrigerante remoti	

### Dati refrigerazione

Tipo di controllo:	Digitale
Tipo di refrigerante:	R404A
Potenza refrigerante alla temperatura di evaporazione:	-20 °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