

Roll-in Armadio Caldo Roll-in, 1600 litri, +50+75°C, 1 porta

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



729169 (ARI16H1F)

Armadio Caldo Roll-in (per
carrello), 1600 litri, +50+75°C,
1 porta

Descrizione

Articolo N° _____

Esterno ed interno in acciaio inox AISI 304. Spessore isolamento pareti 72mm. Porta cieca incernierata a destra. Funzionamento ventilato. Controllo digitale. Display digitale esterno della temperatura in cella. Temperatura di funzionamento +50°/+75° C.

Caratteristiche e benefici

- Porta cieca incernierata a destra
- La temperatura di esercizio può essere impostata da 50 a 75°C per soddisfare le diverse esigenze di conservazione degli alimenti
- Semplice pannello di controllo: interruttore on/off, e display digitale della temperatura.
- Paraurti a protezione delle pareti interne.
- 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.
- Gas refrigerante idrocarburo R290 per un minor impatto ambientale (GWP=3). Isolamento privo di CFC e HCFC.

Costruzione

- La cella e tutta la parte interna è in acciaio inox AISI 304
- Fondo cella con angoli arrotondati per evitare depositi di sporco.
- Finitura esterna in acciaio inox AISI 304 per una facile pulizia.
- Isolamento da 72 mm ottenuto con iniezioni di

Approvazione: _____

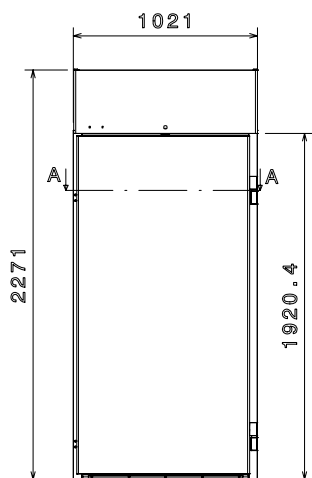
ciclopentano, per assicurare massima efficienza, durata nel tempo e per un risparmio energetico.

- 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.
- Visualizzazione del codice di guasto.

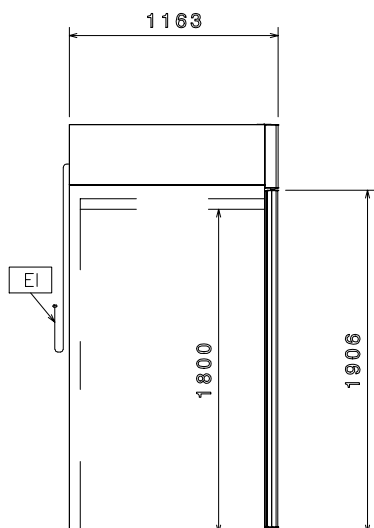
Accessori opzionali

- | | | |
|---|------------|--------------------------|
| • Carrello con guide per 17 GN 2/1 | PNC 361258 | <input type="checkbox"/> |
| • Carrello incastrabile "salva-spazio" con guide per 17 GN 2/1 | PNC 361260 | <input type="checkbox"/> |
| • Carrello per struttura scorrevole GN 2/1 in inox | PNC 880017 | <input type="checkbox"/> |
| • Base di stazionamento inox per struttura scorrevole GN 2/1 | PNC 880018 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit umidificatore per armadio caldo roll-in, 1600 litri | PNC 880188 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit 2 cerniere per reversibilità porta | PNC 881432 | <input type="checkbox"/> |
| • Struttura scorrevole passo 60 mm per GN 2/1 | PNC 881449 | <input type="checkbox"/> |
| • Carrello con struttura banqueting ottagonale per 92 piatti (passo 85mm) per abbattitori 20 GN 2/1, LW | PNC 922055 | <input type="checkbox"/> |
| • Software per sistema HACCP integrato EKIS | PNC 922166 | <input type="checkbox"/> |

Fronte

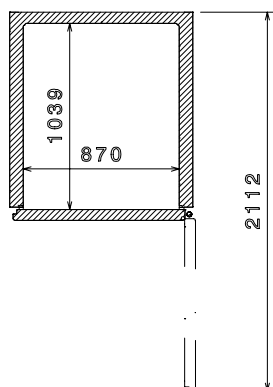


Lato



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

Alto



Elettrico

Tensione di alimentazione:
 729169 (ARI16H1F) 400 V/3N ph/50 Hz
Potenza installata 1.91 kW

Informazioni chiave

Capacità lorda: 1630 lt
Numero porte: 1
Cardini porte: Lato destro
Dimensioni esterne, larghezza: 1021 mm
Dimensioni esterne, altezza: 2271 mm
Dimensioni esterne, profondità: 1163 mm
Materiale esterno: AISI 304
Materiale interno: AISI 304
Pannellatura esterna laterale: AISI 304
Pannellatura esterna superiore: AISI 304
Materiale esterno porta: AISI 304
Materiale pannelli interni: AISI 304

Dati refrigerazione

Tipo di controllo: Digitale
Temperatura minima di funzionamento: 50 °C
Temperatura massima di funzionamento: 75 °C
Tipo di funzionamento: Ventilato

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

Classe energetica (in riferimento al Regolamento UE 2015/1094): 0
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): 0