

CPT Line Tavolo refrigerato 265 litri, -2+10° C, 4 cassetti 1/2, remoto

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



729203 (AHB4CR)

Tavolo refrigerato 265 litri,
AISI 304, -2+10°C, 4 cassetti
1/2, remoto,

Descrizione

Articolo N°

Interno ed esterno porta, pannello frontale, pannelli laterali e piano di lavoro in acciaio AISI 304. N. 2 comparti con 4 cassetti 1/2. Predisposto per connessione a gruppo refrigerante remoto (non incluso). Ventilato. Refrigerante R404a. Spessore di isolamento 50 mm ottenuto con schiume poliuretaniche espansive ad alta densità con iniezione ciclopentano (gas naturale). Pannello di comando digitale. Sbrinamento automatico ed evaporazione dell'acqua di sbrinamento con gas caldo. Dimensionato per funzionare con temperatura ambiente di +43°C. Temperatura regolabile: -2+10°C. Privo di CFC e HCFC. Piedini in acciaio AISI 304, regolabili in altezza.

Approvazione: _____

Caratteristiche e benefici

- Temperatura regolabile da -2°C a +10°C per lo stoccaggio di carne, pesce e latticini.
- Comparto refrigerato progettato per alloggiare contenitori GN1/1.
- Pannello di controllo digitale.
- Certificazione CE
- 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 cassetti 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 autochudente (< 90°).
- Predisposto per il collegamento attraverso una porta RS485 a un computer remoto o a sistemi integrati HACCP.

Costruzione

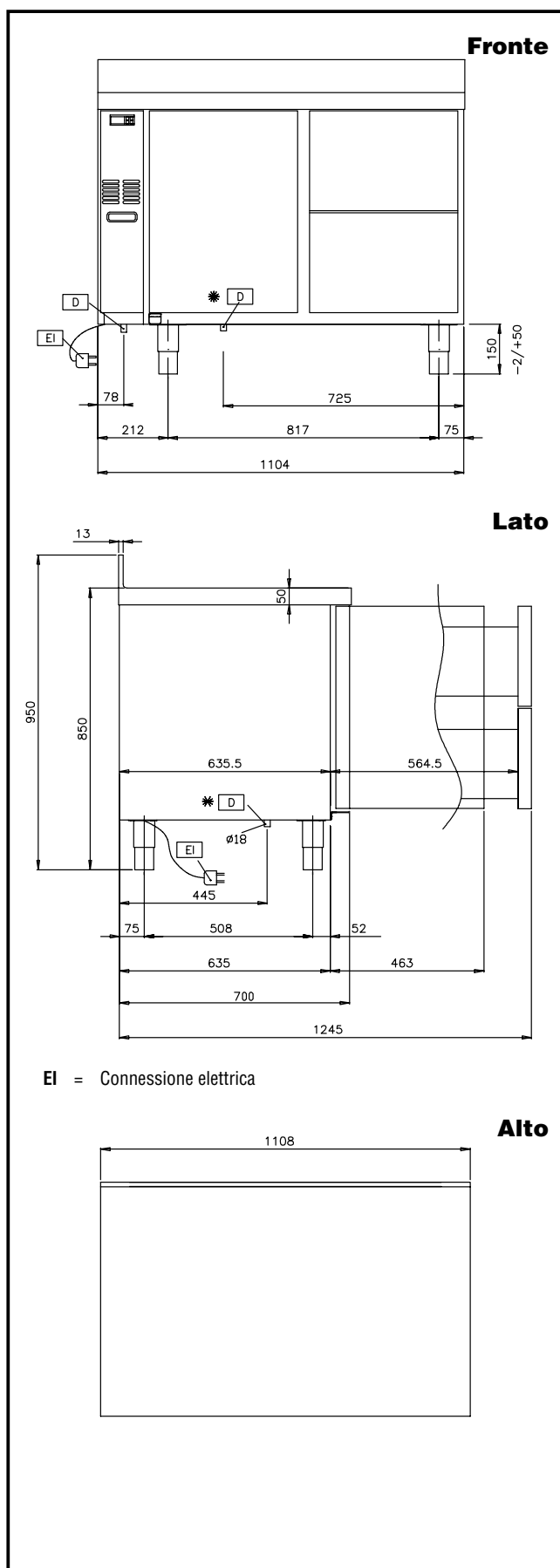
- Unità refrigerante remota.
- Montato su piedini regolabili H150 mm per facilitare le operazioni di pulizia
- Sviluppato e prodotto da azienda certificata ISO 9001 e ISO 14001.
- Predisposto per tubo di scarico.
- Base interna con angoli arrotondati stampati da un unico foglio di lamiera
- Facilità 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

- Kit 4 ruote (2 con freno) per tavoli refrigerati. PNC 880025
Regolabili in altezza grazie a 4 spessori da 40 mm.
- Dispositivo automatico di smaltimento acqua di PNC 880028
sbrinamento per tavoli refrigerati Concept con gruppo remoto
- Kit reversibilità porta per tavoli refrigerati PNC 880046
- Kit 3 cassetti per tavoli refrigerati PNC 880115
- Kit 2 cassetti -1/3+2/3 (per bottiglie), per tavoli refrigerati PNC 880126
- Kit serratura per tavoli refrigerati Concept PNC 880130
- Kit per connessione avanzata HACCP-IR33 (armadi e tavoli refrigerati digitali) PNC 880252
- KIT 4 PIEDINI PER TAVOLI SB&CONCEPT PNC 880334
- Software per sistema HACCP integrato EKIS PNC 922166





Elettrico

Tensione di alimentazione:

729203 (AHB4CR)

230 V/1 ph/50 Hz

Potenza installata

0.135 kW

Informazioni chiave

Capacità lorda: 265 lt

Compressore e unità refrigerante remoti

Dimensioni esterne, larghezza: 1108 mm

Dimensioni esterne, altezza: 850 mm

Dimensioni esterne, profondità: 700 mm

Profondità con porte aperte: 1102 mm

N° cassetti 4x1/2

Dati refrigerazione

Tipo di controllo: Digitale

Tipo di refrigerante: R404a

Umidità interna min/max: 50/

Temperatura minima di funzionamento: -2 °C

Temperatura massima di funzionamento: 10 °C

Tipo di funzionamento: Ventilato

Tipo di sbrinamento: elementi riscaldanti

N° di sbrinamenti in 24 ore: 4/30

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