

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

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



729208 (AHB4PR)

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

Descrizione

Articolo N° _____

Porte interne ed esterne, pannello frontale e pannelli laterali, piano di lavoro in acciaio AISI 304. N.4 comparti con 4 porte. Predisposto per connessione a gruppo refrigerante remoto (non incluso). Ventilato. Refrigerante R404a. Spessore di isolamento 50 mm ottenuto con schiume poliuretatiche espanse 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.

Dotazione di serie: 4 strutture supporto in Rilsan per 6 griglie e 4 griglie Rilsan GN 1/1

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 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

- Predisposto per tubo di scarico.
- 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.
- 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

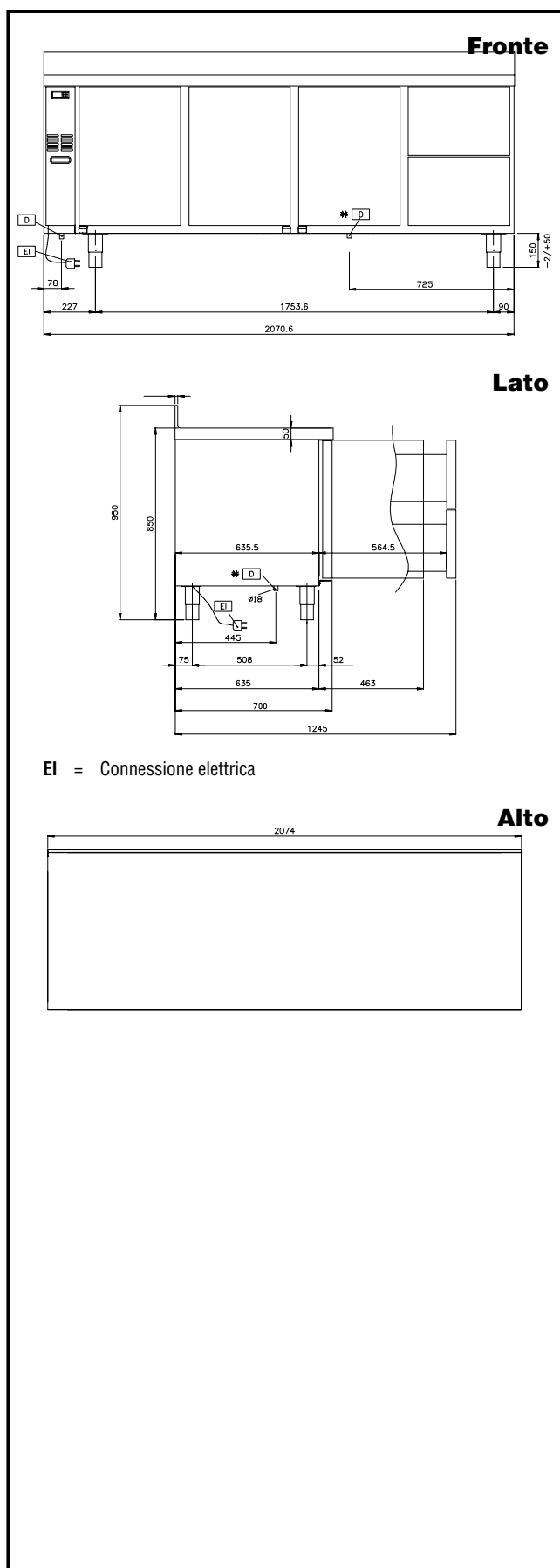
- La guarnizione della porta magnetica, rimovibile e a tripla camera per migliorare l'isolamento e ridurre il consumo di energia.
- Struttura interna progettata per posizionare le griglie a vari livelli, migliorando la capacità di carico e ottimizzando gli spazi.
- Porte, pannelli frontali e laterali e piano di lavoro removibile in acciaio inox AISI 304.
- Pannello esterno inferiore in acciaio inox.
- Pannello esterno posteriore in acciaio galvanizzato.
- Visualizzazione del codice di guasto.

Accessori inclusi

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

Accessori opzionali

- Dispositivo automatico di smaltimento acqua di sbrinamento per tavoli refrigerati Concept con gruppo remoto PNC 880028
- Kit reversibilità porta per tavoli refrigerati PNC 880046
- Kit 3 cassette per tavoli refrigerati PNC 880115
- Kit 2 cassette per tavoli refrigerati PNC 880118
- Kit 2 cassette -1/3+2/3 (per bottiglie), per tavoli refrigerati PNC 880126
- Kit serratura per tavoli refrigerati Concept PNC 880130
- 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
- KIT 3 RUOTE (2 CON FRENO) PNC 880530
- Software per sistema HACCP integrato EKIS PNC 922166



Elettrico

Tensione di alimentazione:	729208 (AHB4PR)	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
Livello di rumorosità:	48 dBA
Profondità con porte aperte:	1102 mm
Compressore e unità refrigerante remoti	

Dati refrigerazione

Tipo di controllo:	Digitale
Tipo di refrigerante:	R404a
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:	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