

CPT Line Tavolo refrigerato (con alzatina) 420 litri, -2+10°C, 6 cassettei 1/2

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



729222 (AHB6CU)

Tavolo refrigerato (con alzatina) 420 litri, AISI 304, -2+10°C, 6 cassettei 1/2

Descrizione

Articolo N° _____

Pannello frontale, pannelli laterali e piano di lavoro in acciaio AISI 304. Piano di lavoro con alzatina. N 3 compartimenti con 6 cassettei 1/2. Unità refrigerante incorporata. Ventilato. Refrigerante R404a. Spessore di isolamento 50 mm ottenuto con schiume poliuretatiche espanse ad alta densità con iniezione di ciclopentano (gas naturale). Pannello di comando digitale. Sbrinatorio automatico ed evaporazione dell'acqua di sbrinatorio 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 sbrinatorio, 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 sbrinatorio 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 cassettei 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.
- Gas refrigerante idrocarburo R290 per un minor impatto ambientale (GWP=3). Isolamento privo di CFC e HCFC.

Costruzione

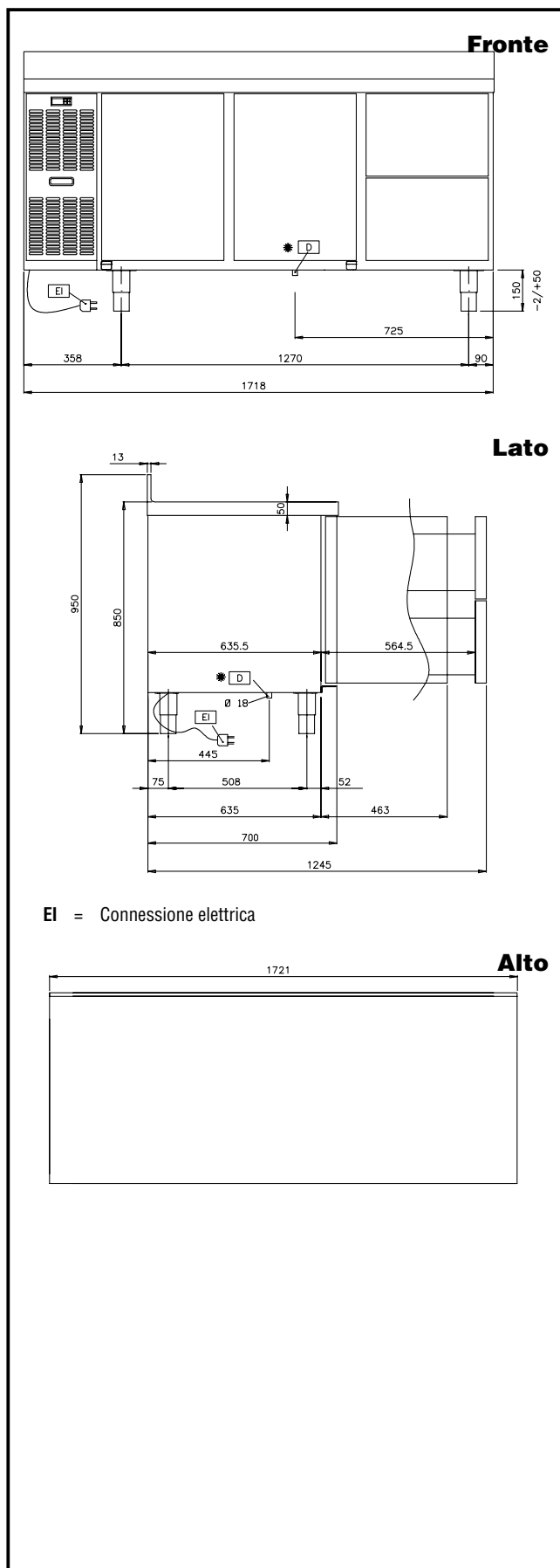
- Compressore incorporato.
- Montato su piedini regolabili H150 mm per facilitare le operazioni di pulizia
- Sviluppato e prodotto da azienda certificata ISO 9001 e ISO 14001.
- Predisposto per tubo di scarico.
- Base interna con angoli arrotondati stampati da un unico foglio di lamiera
- Facilità di 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.
- L'alzatina posteriore consente l'installazione contro il muro per una migliore pulizia

Accessori opzionali

- Kit 4 ruote (2 con freno) per tavoli refrigerati. Regolabili in altezza grazie a 4 spessori da 40 mm. PNC 880025
- Kit reversibilità porta per tavoli refrigerati PNC 880046
- Struttura supporto per 3 griglie (dx + sx) per tavoli refrigerati SB PNC 880047
- 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 4 PIEDINI PER TAVOLI SB&CONCEPT PNC 880334
- Software per sistema HACCP integrato EKIS PNC 922166



Elettrico

Tensione di alimentazione:	729222 (AHB6CU)	230 V/1 ph/50 Hz
Potenza installata		0.267 kW

Informazioni chiave

Capacità lorda:	420 lt
Capacità netta:	
Dimensioni esterne, larghezza:	1721 mm
Dimensioni esterne, altezza:	950 mm
Dimensioni esterne, profondità:	700 mm
Profondità con porte aperte:	1102 mm
N° cassette	6x1/2
Compressore e unità refrigerante incorporati	

Dati refrigerazione

Tipo di controllo:	Digitale
Potenza compressore:	1/3 hp
Tipo di refrigerante:	R404a
Potenza refrigerante:	448 W
Potenza refrigerante alla temperatura di evaporazione:	-10 °C
Peso refrigerante:	160 g
Umidità interna min/max	50/
Temperatura minima di funzionamento:	-2 °C
Temperatura massima di funzionamento:	10 °C
Tipo di funzionamento:	Ventilato
Tipo di sbrinamento:	Gas caldo
N°di sbrinamenti in 24 ore:	4/20

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

Classe energetica (in riferimento al Regolamento UE 2015/1094):	D
Consumi energetici annuali e giornalieri (in riferimento al Regolamento UE 2015/1094):	1153kWh/ora - 3.16kWh/24h
Condizioni ambientali (in riferimento al Regolamento UE 2015/1094):	Heavy Duty (cl.5)
Indice EEI (in riferimento al Regolamento UE 2015/1094):	50,55

Nuova etichetta energetica in vigore dal 1° luglio 2016

L'etichettatura energetica per i frigoriferi e i freezer professionali si basa sui requisiti che stabiliscono gli Standard Minimi di Prestazione Energetica (Minimum Energy Performance Standards) per gli armadi refrigerati venduti all'interno dell'UE. Questi requisiti hanno lo scopo di migliorare l'efficienza energetica e favorire un approccio ambientale più ecologico nel settore professionale. Tutti i produttori e gli importatori che vendono e commercializzano all'interno dell'UE dovranno obbligatoriamente esporre la nuova etichetta energetica.

Importante: a partire dal 1 luglio 2016, tutte le macchine che hanno un livello di consumo energetico superiore al livello minimo, non potranno essere vendute all'interno dell' UE.

