

CPT Line Tavolo refrigerato (senza top) 420 litri, -2+10°C, 6 cassette 1/2, remoto

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



729236 (AHB6CRN)

Tavolo refrigerato (senza top)
420 litri, AISI 304, -2+10°C, 6
cassette 1/2, remoto

Descrizione

Articolo N°

Pannello frontale e pannelli laterali in acciaio AISI 304. Senza piano di lavoro. N. 3 comparti con 6 cassette 1/2. 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. Predisposto per tubo di scarico.

Approvazione: _____

Caratteristiche e benefici

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

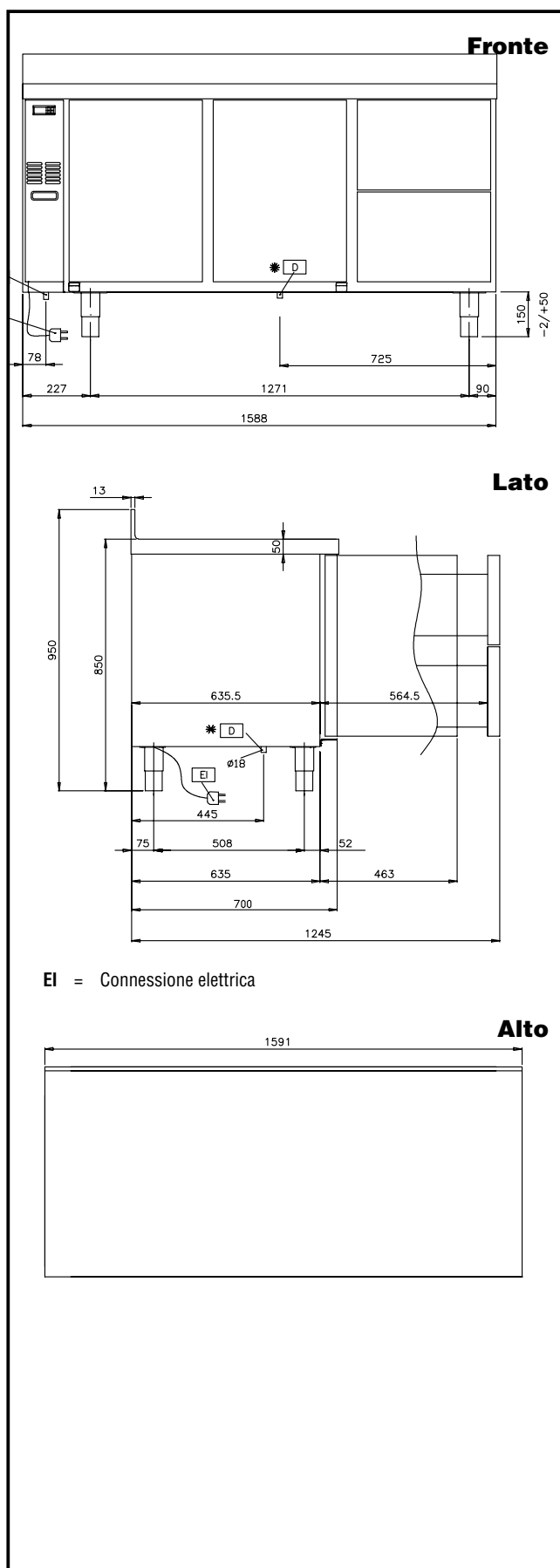
Costruzione

- Sviluppato e prodotto da azienda certificata ISO 9001 e ISO 14001.
- Montato su piedini regolabili H150 mm
- Porte, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304. Evaporatore in alluminio
- Predisposto per tubo di scarico.
- Spessore d'isolamento 50 mm ottenuto con schiume poliuretatiche espanse ad alta densità con iniezione di ciclopentano a garanzia di elevate proprietà isolanti
- Unità remota.
- Isolamento privo di CFC e HCFC

- 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.
- 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 sbrinamento per tavoli refrigerati Concept con gruppo remoto PNC 880028
- Kit reversibilità porta per tavoli refrigerati PNC 880046
- Piano alzatina per tavoli refrigerati Concept Line, 3 porte, gruppo remoto PNC 880113
- Kit 3 cassette per tavoli refrigerati PNC 880115
- Kit 2 cassette -1/3+2/3 (per bottiglie), per tavoli refrigerati PNC 880126
- Kit serratura per tavoli refrigerati Concept PNC 880130
- TOP PER TAVOLO REFRIGERATO 3 PORTE-REM. PNC 880197
- 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:	729236 (AHB6CRN)	230 V/1 ph/50 Hz
Potenza installata		0.2 kW

Informazioni chiave

Capacità lorda:	420 lt
Dimensioni esterne, larghezza:	1588 mm
Dimensioni esterne, altezza:	800 mm
Dimensioni esterne, profondità:	700 mm
Livello di rumorosità:	48 dBA
Profondità con porte aperte:	1102 mm
N° cassettei	6x1/2
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):

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):