

ALPENINOX

Crio Line SB Tavolo refrigerato 2 porte, -2+10° C, AISI 304, con alzatina R290

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



712419 (AJ2H3AA)

Tavolo refrigerato 2
porte, -2+10°C, AISI 304, con
alzatina R290

Descrizione

Articolo N° _____

Porte interne ed esterne, pannello frontale e laterale in acciaio inox AISI 304. 2 Porte. Con top e alzatina. Unità di refrigerazione incorporata. Ventilato. Tipo di gas refrigerante R290. Spessore d'isolamento 90 mm ottenuto con schiume poliuretatiche espanse ad alta intensità con iniezione di ciclo pentano. Pannello di controllo digitale. Sbrinamento completamente automatico ed evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento per mezzo di gas caldo. Range di temperatura: -2+10°C. Isolamento privo di CFC e HCFC. Piedini in acciaio inox AISI 304, regolabili in altezza.

Caratteristiche e benefici

- Certificazione CE
- Temperatura regolabile da -2°C a +10°C per lo stoccaggio di carne, pesce e latticini.
- Unità tropicalizzata (temperatura ambiente 43°C).
- 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, anche sul lato dell'unità refrigerante, o contro la parete per massimizzare l'utilizzo dello spazio in cucina.
- Sono possibili infinite configurazioni di porte e cassetti per soddisfare ogni esigenza. Su richiesta è disponibile l'unità di raffreddamento posizionata a destra.
- Accesso frontale e facilitato a tutti i componenti dell'unità refrigerante.
- 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.
- Evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento a gas caldo.
- Disponibilità di varie combinazioni di porte e cassetti modificabili in loco.
- Pannello di controllo digitale.
- Circolazione forzata dell'aria per una veloce fase di raffreddamento ed un'uniforme distribuzione della temperatura.
- Comparto refrigerato progettato per alloggiare contenitori GN1/1.
- Prestazioni ottimali di conservazione e uniformità di temperatura della cella interna sono garantite grazie alla classe climatica 5 anche in condizioni ambientali più critiche (40°C), secondo il protocollo EN16825:2016.
- Montato su piedini in acciaio inox (-5/+10 mm) per agevolare le operazioni di pulizia.
- Ingombro ridotto per installazioni anche in spazi limitati.
- 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 refrigerante completamente rimovibile per facilitare le operazioni di manutenzione.
- Il controllo digitale della temperatura permette di impostare facilmente la temperatura all'interno della cella
- La temperatura di esercizio può essere regolata da -2° C a 10 ° C per soddisfare le diverse esigenze di conservazione
- In conformità dei principali enti di certificazione internazionali e marchio CE.
- Kit 1/2 cassetti disponibile come accessorio.
- Porte autochudenti, in posizioni inferiori a 90°, dotate di guarnizione magnetica lungo tutto il perimetro a garanzia di

Approvazione: _____

una chiusura ottimale.

- Sbrinamento completamente automatico ed evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento per mezzo di gas caldo.
- Efficace sistema di raffreddamento a ventilazione che assicura la massima uniformità di temperatura interna ed una qualità perfetta di conservazione delle materie.
- Massimo livello d'igiene e facilità di pulizia garantita dagli angoli interni arrotondati e dall'estraibilità delle guide e delle griglie.
- Kit 1/3 cassette disponibile come accessorio.
- Connettività: accesso in tempo reale da remoto alle attrezzature collegate e monitoraggio dei dati (richiede accessori opzionali).
- Facilità di manutenzione grazie all'intuitivo pannello di controllo con accesso remoto tramite APP.
- Porta RS485 integrata per facilitare il collegamento ad un computer remoto e sistemi HACCP integrati.
- 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.

Costruzione

- Compressore incorporato.
- 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
- Unità refrigerante incorporata.
- Sviluppato e prodotto da azienda certificata ISO 9001 e ISO 14001.
- Visualizzazione del codice di guasto.
- Accesso frontale a tutti i componenti.
- Interno ed esterno porte, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304.
- Montato su piedini regolabili H150 mm per facilitare le operazioni di pulizia
- Angoli interni arrotondati per una maggiore pulibilità.
- Predisposto per tubo di scarico.
- Gruppo refrigerante completamente estraibile per facilitare le operazioni di manutenzione.
- IP21 Indice di protezione.
- Porte, pannelli frontali e laterali e piano di lavoro removibile in acciaio inox AISI 304.
- Schienale in acciaio galvanizzato.
- Piedini in acciaio inox AISI 304 (h 150 mm) con interno in plastica, regolabili in altezza.
- Spessore d'isolamento 50 mm ottenuto con schiume poliuretatiche espanse ad alta densità con iniezione di ciclopentano a garanzia di elevate proprietà isolanti.
- Porte interne ed esterne, pannello frontale, base, piano di lavoro removibile con spessore di 50 mm (ad eccezione dei modelli senza top) in acciaio inox AISI 304.
- Isolamento privo di CFC e HCFC

Sostenibilità

- Privo di CFC e HCFC, refrigerante altamente ecologico: R290 (gas di schiumatura ecologico: ciclopentano). Gas refrigerante idrocarburo R290 per un minore impatto ambientale (GWP = 3), per ridurre l'effetto serra e lo strato di ozono.
- Migliori risultati garantiti da 90 mm di isolamento in ciclopentano (conduttività termica: 0,020 W/m*K).

- Il processo di sbrinamento inizia automaticamente solo quando necessario e termina quando il ghiaccio è completamente sciolto per migliorare i risultati di efficienza energetica.
- Gas refrigerante idrocarburo R290 per un minor impatto ambientale (GWP=3). Isolamento privo di CFC e HCFC.
- La guarnizione della porta magnetica, removibile e a tripla camera per migliorare l'isolamento e ridurre il consumo di energia.

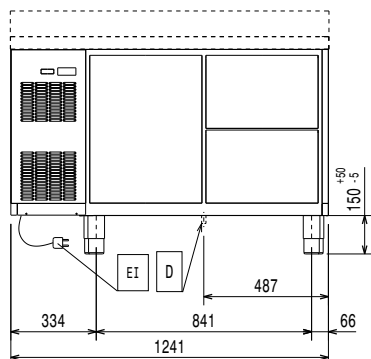
Accessori inclusi

- 2 x Kit griglia in rilsan e 2 guide griglie PNC 881109

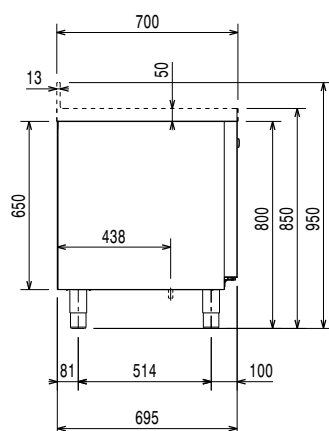
Accessori opzionali

- Griglia in rilsan gn 1/1 PNC 881107
- 2 guide griglie gn 1/1 PNC 881108
- Kit griglia in rilsan e 2 guide griglie PNC 881109
- Bacinella in plastica GN 1/1 H=65mm PNC 881110
- Bacinella in plastica GN 1/1 H=100mm PNC 881111
- Kit 2x½ cassette per tavoli refrigerati PNC 881176
- Kit 3x½ cassette per tavoli refrigerati PNC 881177
- Kit 1/3+2/3 cassetto bottiglie per tavolo refrigerato PNC 881178
- Kit 4 ruote H=100mm (2 con freno) per tavoli refrigerati 2 e 3 vani PNC 881191
- Kit 4 ruote H=150mm (2 con freno) per tavoli refrigerati 2-3 vani PNC 881193
- Kit serratura per tavoli refrigerati con 2 vani h=650mm PNC 881245

Fronte

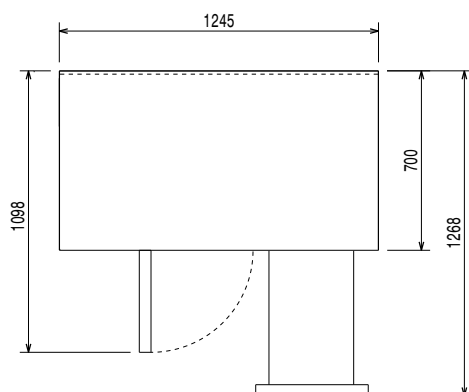


Lato



EI = Connessione elettrica

Alto



Elettrico

Tensione di alimentazione:

712419 (AJ2H3AA)

220-240 V/1 ph/50 Hz

Potenza installata max:

0.22 kW

Informazioni chiave

Capacità lorda:	290 lt
Capacità netta:	163.6 lt
Numero porte:	
Dimensioni esterne, larghezza:	1245 mm
Dimensioni esterne, profondità:	700 mm
Dimensioni esterne, altezza:	950 mm
Dimensioni interne, lunghezza:	798 mm
Dimensioni interne, profondità:	560 mm
Dimensioni interne, altezza:	510 mm
Peso netto:	96 kg
Volume imballo:	1.19 m ³
Profondità con porte aperte:	1310 mm
Regolazione altezza:	-5/50 mm

Dati refrigerazione

Tipo di controllo:	Digitale
Potenza compressore:	1/4 hp
Umidità interna min/max:	40/85
Temperatura minima di funzionamento:	-2 °C
Temperatura massima di funzionamento:	10 °C
Tipo di funzionamento:	Ventilato

[NOT TRANSLATED]

Classe energetica (in riferimento al Regolamento UE 2015/1094):	B
Consumi energetici annuali e giornalieri (in riferimento al Regolamento UE 2015/1094):	560kWh/anno - 2kWh/24h
Condizioni ambientali (in riferimento al Regolamento UE 2015/1094):	Heavy Duty (cl.5)
Indice EEL (in riferimento al Regolamento UE 2015/1094):	25,36
Tipo di refrigerante:	R290
Indice GPW:	3
Potenza refrigerante:	320 W
Peso refrigerante:	50 g

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.

