

Crio Line SB Tavolo freezer 3 porte, -22-15° C, AISI 304, R290

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



712416 (AJ3KBAAA)

Tavolo freezer 3
porte, -22-15°C, AISI 304,
R290

Descrizione

Articolo N°

Porte interne ed esterne, pannello frontale e laterale in acciaio inox AISI 304. 3 Porte. Unità di refrigerazione incorporata. Ventilato. Tipo di gas refrigerante R290. Spessore d'isolamento 90 mm ottenuto con schiume poliuretaniche espansive 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: -22-15°C. Isolamento privo di CFC e HCFC. Piedini in acciaio inox AISI 304, regolabili in altezza.

Caratteristiche e benefici

- 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.
- 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.
- Porta in acciaio inox autochiudente (< 90°).
- Certificazione CE
- 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.
- Sono possibili infinite configurazioni di porte e cassette per soddisfare ogni esigenza. Su richiesta è disponibile l'unità di raffreddamento posizionata a destra.
- Guide antiribaltamento per contenitori GN 1/1.
- Disponibilità di varie combinazioni di porte e cassette 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.
- Ingombro ridotto per installazioni anche in spazi limitati.
- Temperatura variabile da -15 °C a -22 °C per carne, pesce e latticini.
- Pannello di controllo digitale con display della temperatura
- Temperatura regolabile da -15°C a -20°C per lo stoccaggio di carne, pesce e latticini.
- Temperatura regolabile da -15°C a -22°C.
- 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 "Airflow", che consente un veloce raffreddamento e la distribuzione dell'aria all'interno della cella.
- 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.
- Comparto freezer progettato per alloggiare contenitori GN1/1.
- Montato su piedini in acciaio inox (-5/+10 mm) per agevolare le operazioni di pulizia.

Approvazione: _____

- 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.

| | | |
|---|------------|--------------------------|
| • Kit griglia in rilsan e 2 guide griglie | PNC 881109 | <input type="checkbox"/> |
| • Bacinella in plastica GN 1/1 H=65mm | PNC 881110 | <input type="checkbox"/> |
| • Bacinella in plastica GN 1/1 H=100mm | PNC 881111 | <input type="checkbox"/> |
| • Bacinella in plastica GN 1/1 H=150mm | PNC 881112 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit 2x½ cassette per tavoli refrigerati | PNC 881176 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit 4 ruote H=100mm (2 con freno) per tavoli refrigerati 2 e 3 vani | PNC 881191 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit 4 ruote H=150mm (2 con freno) per tavoli refrigerati 2-3 vani | PNC 881193 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit serratura per tavoli refrigerati con 3 vani h=650mm | PNC 881246 | <input type="checkbox"/> |

Costruzione

- Compressore incorporato.
- Angoli interni arrotondati per una maggiore pulibilità.
- Accesso frontale a tutti i componenti.
- Sviluppato e prodotto da azienda certificata ISO 9001 e ISO 14001.
- Predisposto per tubo di scarico.
- Gruppo refrigerante completamente estraibile per facilitare le operazioni di manutenzione.
- Visualizzazione del codice di guasto.
- Base interna con angoli arrotondati stampati da un unico foglio di lamiera
- Unità refrigerante incorporata.
- Struttura interna con 15 posizioni di carico (passo 3 cm) adatte a contenere griglie GN 1/1, garantendo un'ampia capacità di stoccaggio
- Facilità di pulizia e alti livelli di igiene grazie agli angoli interni arrotondati, alle guide facilmente removibili, alle griglie e ai collettori d'aria.
- Montato su piedini regolabili H150 mm per facilitare le operazioni di pulizia
- Interno ed esterno porte, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304.
- IP21 Indice di protezione.
- Porte, pannelli frontali e laterali e piano di lavoro removibile in acciaio inox AISI 304.
- Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304, con spessore di 50 mm.
- Piano di lavoro con profilo antigocciolamento in acciaio inox.
- 3 compartimenti con 3 porte.
- Schienale in acciaio galvanizzato.

Sostenibilità

- La guarnizione della porta magnetica, rimovibile e a tripla camera per migliorare l'isolamento e ridurre il consumo di energia.
- 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.

Accessori inclusi

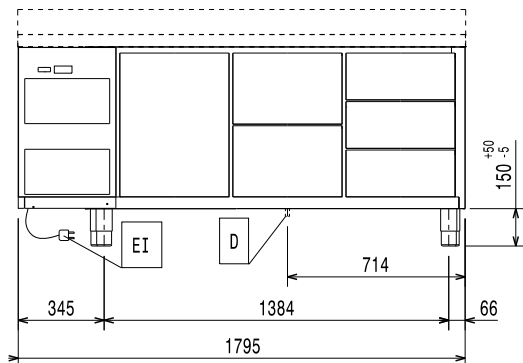
- 3 x Kit griglia in rilsan e 2 guide griglie PNC 881109

Accessori opzionali

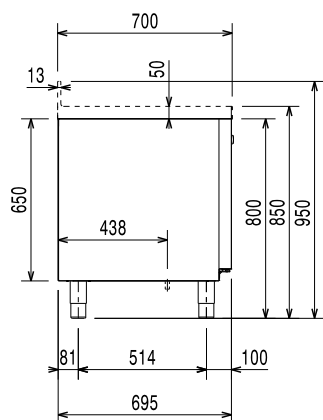
- Griglia in rilsan gn 1/1 PNC 881107
- 2 guide griglie gn 1/1 PNC 881108



Fronte

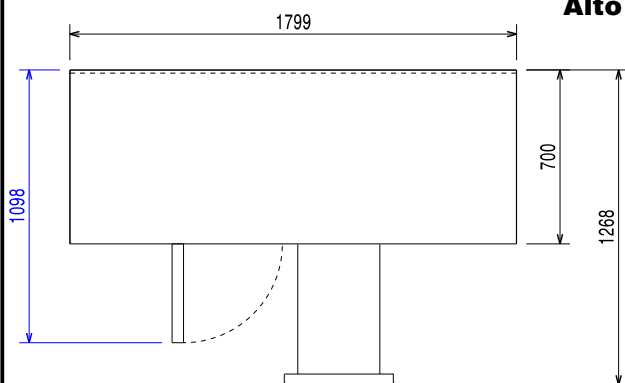


Lato



EI = Connessione elettrica

Alto



Elettrico

Tensione di alimentazione:

712416 (AJ3KBAAA)

220-240 V/1 ph/50 Hz

Potenza installata max:

0.49 kW

Informazioni chiave

Capacità lorda:

440 lt

Capacità netta:

242.4 lt

Numero porte:

3

Dimensioni esterne, larghezza:

1799 mm

Dimensioni esterne, profondità:

700 mm

Dimensioni esterne, profondità con porte aperte:

1310 mm

Dimensioni esterne, altezza:

850 mm

Dimensioni interne, lunghezza:

1252 mm

Dimensioni interne, profondità:

560 mm

Dimensioni interne, altezza:

550 mm

Volume imballo:

1.43 m³

Profondità con porte aperte:

1310 mm

Regolazione altezza:

-5/50 mm

Built-in Compressor and Refrigeration Unit

Dati refrigerazione

Tipo di controllo:

Digitale

Potenza compressore:

3/4 hp

Umidità interna min/max

Temperatura minima di funzionamento:

-15 °C

Temperatura massima di funzionamento:

-22 °C

Tipo di funzionamento:

Ventilato

[NOT TRANSLATED]

Classe energetica (in riferimento al Regolamento UE 2015/1094):

D

Consumi energetici annuali e giornalieri (in riferimento al Regolamento UE 2015/1094):

2195kWh/anno - 6kWh/24h

Condizioni ambientali (in riferimento al Regolamento UE 2015/1094):

Heavy Duty (cl.5)

Indice EEI (in riferimento al Regolamento UE 2015/1094):

57,83

Tipo di refrigerante:

R290

Indice GPW

3

Potenza refrigerante:

569 W

Peso refrigerante:

140 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.

