

Tavoli refrigerati

Tavolo refrigerato 3 porte, -2+10° C, AISI 304, con alzatina

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



710207 (EK3R3AAA)

Tavolo refrigerato 3
porte, -2+10°C, AISI 304, con
alzatina

Descrizione

Articolo N°

Porte, pannelli frontali e laterali e piano di lavoro removibile in acciaio inox AISI 304. Piano di lavoro dotato di alzatina. N. 3 porte piene. Unità refrigerante incorporata. Sistema ventilato. Gas refrigerante R134a. Spessore isolamento extra di 90 mm per ridurre al minimo la dispersione di energia. Pannello di controllo digitale. Evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento a gas caldo. Temperatura regolabile da -2 a +10°C. Privo di CFC e HCFC. Piedini in acciaio inox regolabili in altezza.

Caratteristiche e benefici

- Temperatura regolabile da -2°C a +10°C per lo stoccaggio di carne, pesce e latticini.
- Guide antiribaltamento per contenitori GN 1/1.
- Porta in acciaio inox autochiudente (< 90°).
- 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.
- Predisposto per il collegamento attraverso una porta RS485 a un computer remoto o a sistemi integrati HACCP.
- 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.
- Evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento a gas caldo.
- 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.
- Sono possibili infinite configurazioni di porte e cassette 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.
- Certificazione CE
- Dotato di sistema di circolazione dell'aria forzato, che consente un veloce raffreddamento e la distribuzione dell'aria all'interno della cella.
- Comparto refrigerato progettato per alloggiare contenitori GN1/1.
- 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.
- L'alzatina posteriore consente l'installazione contro il muro per una migliore pulizia
- Montato su piedini in acciaio inox (-5/+10 mm) per agevolare le operazioni di pulizia.
- Pannello esterno inferiore in acciaio inox.
- Pannello esterno posteriore in acciaio galvanizzato.
- Connettività: accesso in tempo reale da remoto alle attrezzature collegate e monitoraggio dei dati (richiede accessori opzionali).

Costruzione

- Sviluppato e prodotto da azienda certificata ISO 9001 e ISO 14001.
- Visualizzazione del codice di guasto.
- Base interna con angoli arrotondati stampati da un unico foglio di lamiera

Approvazione: _____

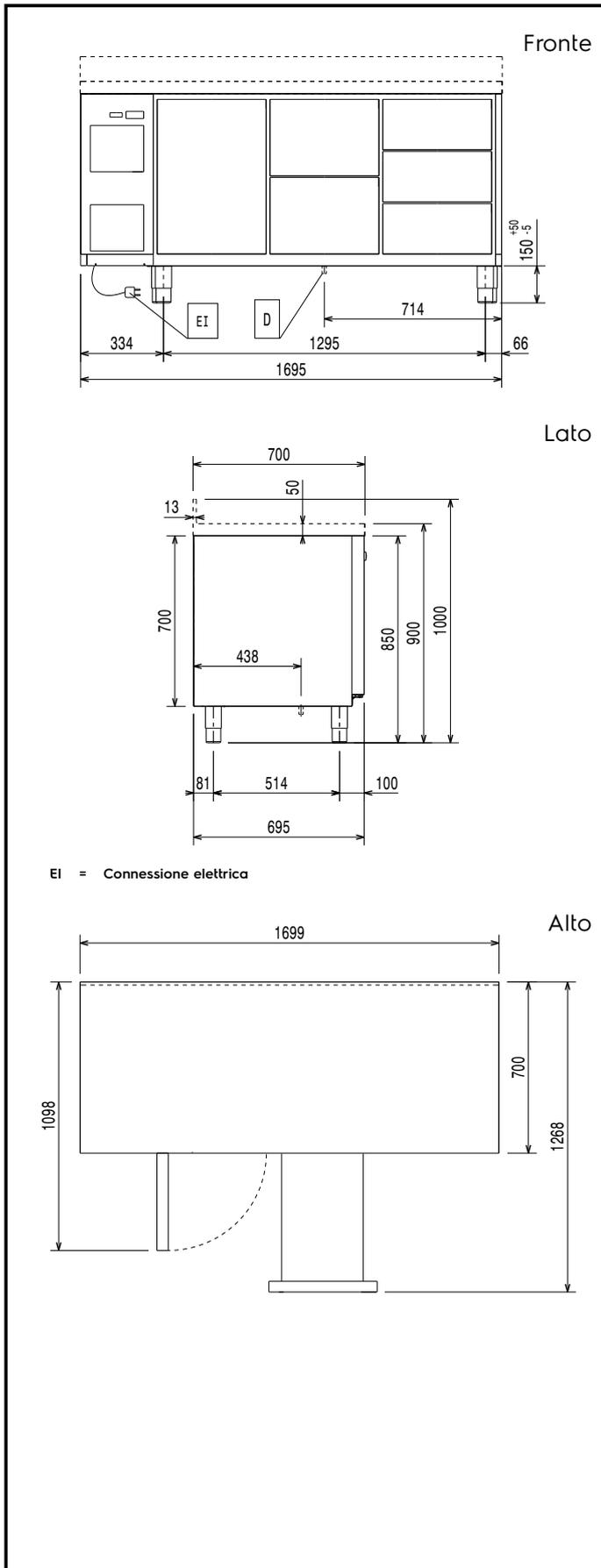
- Porte, pannelli frontali e laterali e piano di lavoro removibile in acciaio inox AISI 304.
- Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304, con spessore di 50 mm.
- Unità refrigerante incorporata.
- Piano di lavoro con profilo antigocciolamento in acciaio inox.
- 3 compartimenti con 3 porte.
- Possibilità di rimuovere il piano di lavoro per agevolare l'installazione.
- 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
- Predisposto per tubo di scarico.
- Eccellente ottimizzazione dello spazio grazie alle dimensioni compatte.
- Compressore incorporato.
- Costruito in acciaio inox AISI 304 per soddisfare i più alti standard di igiene.
- Angoli interni arrotondati per una maggiore pulibilità.
- Montato su piedini regolabili H150 mm per facilitare le operazioni di pulizia
- Accesso frontale a tutti i componenti.
- Gruppo refrigerante completamente estraibile per facilitare le operazioni di manutenzione.

Accessori inclusi

- 3 x Kit 1 griglia in rilsan GN 1/1 e 2 guide PNC 881109 griglie GN 1/1

Accessori opzionali

- Kit 2x½ cassette per tavoli refrigerati - non per freezer PNC 881058
- Kit 3x1/3 cassette per tavoli refrigerati - non per freezer PNC 881059
- Kit un cassetto da 1/3 e un cassetto da 2/3 (bottigliera) per tavoli refrigerati - non per freezer PNC 881071
- Griglia in rilsan grigia GN 1/1 PNC 881107
- 2 guide griglie GN 1/1 PNC 881108
- Kit 1 griglia in rilsan GN 1/1 e 2 guide griglie GN 1/1 PNC 881109
- Bacinella in plastica GN 1/1 altezza 65 mm PNC 881110
- Bacinella in plastica GN 1/1 altezza 100 mm PNC 881111
- Bacinella in plastica GN 1/1 altezza 150 mm PNC 881112
- Kit 4 ruote, altezza 100 mm (2 con freno) per tavoli refrigerati 2 e 3 vani PNC 881191
- Kit 4 ruote, altezza 150 mm (2 con freno) per tavoli refrigerati 2 e 3 vani PNC 881193
- Kit serratura con chiave per tavoli refrigerati 3 vani PNC 881243



Elettrico

Tensione di alimentazione:	710207 (EK3R3AAA)	220-240 V/1 ph/50 Hz
Potenza installata max:		0.22 kW
Potenza di Scongelamento:		
Tipo di spina:		CE-SCHUKO

Informazioni chiave

Capacità lorda:	440 lt
Capacità netta:	271.2 lt
Cardini porte:	1 sx + 2 dx
Dimensioni esterne, larghezza:	1699 mm
Dimensioni esterne, profondità:	700 mm
Dimensioni esterne, altezza:	1000 mm
Dimensioni interne, lunghezza:	1252 mm
Dimensioni interne, profondità:	560 mm
Dimensioni interne, altezza:	550 mm
Peso netto:	122 kg
Volume imballo:	1.57 m ³
Profondità con porte aperte:	1110 mm
Regolazione altezza:	0/0 mm

Dati refrigerazione

Tipo di controllo:	Digitale
Potenza compressore:	0.25 hp
Potenza refrigerante alla temperatura di evaporazione:	0 °C
Umidità interna min/max	40/85
Temperatura minima di funzionamento:	-2 °C
Temperatura massima di funzionamento:	10 °C
Tipo di funzionamento:	Ventilato

Certificati ISO

ISO Standards:	ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001
----------------	---

Sostenibilità

Consumo di corrente:	1.7 Amps
Classe energetica (in riferimento al Regolamento UE 2015/1094):	A
Consumi energetici annuali e giornalieri (in riferimento al Regolamento UE 2015/1094):	610kWh/anno - 2kWh/24h
Condizioni ambientali (in riferimento al Regolamento UE 2015/1094):	Heavy Duty (cl.5)
Indice EEI (in riferimento al Regolamento UE 2015/1094):	24,57
Tipo di refrigerante:	R134a
Indice GPW	1300
Potenza refrigerante:	358 W
Peso refrigerante:	120 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.

