

## Pizza Teşhir Ünitesi Pizza hazırlık tezgahı, garnitürlüklü, 2 kapı ve 6 çekmeceli

SIRA # \_\_\_\_\_

MODEL # \_\_\_\_\_

ADI # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_

**725188 (RCSH2D6W)**Endüstriyel Pizza hazırlık  
tezgahı, garnitürlüklü, 2  
kapılı ve 6 çekmeceli, 0+10°  
C, AISI 304

### Özellikler

#### Sıra No. \_\_\_\_\_

Ön ve yan panelleri, kapı ve çekmeceleri AISI 304 paslanmaz çelikten soğutmalı tezgah. Granit üst tabla. 2 kapılı soğutmalı bölüm. GN1/1 tepsilere (tepsiler üniteye dahil değildir) uygun 6 çekmeceli nötr bölüm. Entegre soğutma ünitesi. Fanlı/Statik.Soğutucu gaz: R290. Siklopentan enjeksiyonlu, 90 mm kalınlığında yüksek yoğunluklu genleştirilmiş poliüretan köpük. Dijital kontrol paneli. Tümüyle otomatik defrostlu. Defrost suyu sistemdeki sıcak gazla otomatik olarak buharlaştırılır. Çalışma ısı: -2/+10°C. +43°C ortam sıcaklıklarında çalışmaya uygundur. CFC ve HCFC gazlar içermez. Yüksekliği ayarlanabilir AISI 304 paslanmaz çelik ayaklar. AISI 304'den imal edilmiş garnitür ünitesinin üst kısmında cam paneller bulunur (yan paneller ve üst raf). Garnitür ünitesi GN 1/4 ve GN 1/2 küvetlerle kullanılmak üzere tasarlanmıştır (üniteye küvetler dahil değildir). Entegre soğutma ünitesi. Soğutucu gaz: R290. Termostatik sıcaklık kontrolü. Çalışma aralığı: 0°/+10°C. Suya karşı koruma sınıfı: IP20.

### Ana Özellikler

- Teşhir ünitesi ve soğuk tezgah, standart olarak ısı ayarı, sonda ile izleme, HACCP ve servis alarmları ve özel parametreler oluşturma fonksiyonları ile donatılmıştır. Uzaktan HACCP izleme kiti aksesuar olarak mevcuttur.
- Uzaktan ve veri izlemeye bağlı cihazlara gerçek zamanlı erişim için hazır bağlantı (isteğe bağlı aksesuar gerektirir).
- Tüm uluslararası sertifikasyonlarla uyumludur ve CE işaretlidir.
- Hamurun kolayca açılmasını sağlayan granit çalışma tezgahı. Arkasında ve yanlarda 165mm yükseklikte sırtı vardır.
- GN1/4 ve GN1/2 küvetlerle kullanılacak şekilde dizayn edilmiştir.
- 1/2 veya 1/3 çekmece kitleri kapılara alternatif olarak montaj sırasında veya sonrasında takılabilir.
- Teşhir ünitesi ¼ ve ½ GN küvet alır.
- Ünitenin sağ tarafında hamur topları için nötr çekmece seti vardır; çekmeceler GN1/1 ve 60x40cm ebadında tepsilere uygundur.
- Soğutmalı bölmeler, GN 1/1 ızgara veya tepsi ile kullanılabilir.
- [NOT TRANSLATED]

Onay: \_\_\_\_\_

## Konstruksiyon

- Entegre soğutma üniteli tezgahın fanlı kabini ve gizli evaporatörü vardır. Evaporatör arka duvara köpükle yapıştırılmıştır. 43°C ortam sıcaklığında +10°C'de çalışması için tasarlanmıştır.
- Teşhir ünitesinin bağımsız soğutma ünitesi vardır, evaporatörü gizlenmiştir. Garnitürleri kapalı kaplar içinde 0-10 derece arasında tutar.
- ISO 9001 ve ISO 14001 sertifikalı fabrikada geliştirilmiş ve üretilmiştir.
- Yuvarlatılmış iç köşeler. Drenaj ve manyetik contalar, alet kullanılmadan sökülebilir ve kondenser filtresine kolayca ulaşılarak temizlenir.
- Teşhir ünitesi tüm konstruksiyonu AISI 304'dendir, köşeleri yuvarlatılmıştır. Üstü temperli camla çevrilidir.
- Teşhir ünitesinin kablosu sol veya arka taraftan çıkar ve farklı montaj biçimlerine olanak verir.
- 150 mm yükseklikte ayarlanabilir ayaklar üzerine monte edilmiştir.

## Sürdürülebilirlik



- CFC ve HCFC içermez (ekolojik soğutucu gaz: R290-izolasyondaki ekolojik gaz: Siklopentan).
- Yüksek verimli entegre soğutma ünitesi düşük ses emisyonlu ve enerji tasarrufludur. Sıcaklık termostatla kontrol edilir.
- A304 paslanmaz çelik tezgahın iç-arka paneli alüminyumdur; enerji tüketimi düşüktür.
- Enerji tasarrufu amacıyla defrost suyu otomatik olarak sıcak gazla buharlaştırılır.

## Dahil Aksesuarlar

- 2 Rilsan ızgara raf GN1/1, PNC 881435  
tezgahaltı buzdolapları için

## Opsiyonel Aksesuarlar

- Rilsan ızgara raf GN1/1, tezgahaltı PNC 881435   
buzdolapları için
- 1780 mm eninde soğutmalı garnitür PNC 921850   
ünitesi için GN küvetler: 4x1/4 +  
2x1/2 h. 150 mm
- Polietilen gıda konteyneri PNC 921854   
400x600mm

