

## 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.
- 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 izgara veya tepsi ile kullanılabilir.
- Tropik iklim koşullarına uygun ünite.

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

## Konstruksiyon

- Entegre soğutma ünitesi 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.

## Kullanıcı Arayüzü ve Veri Yönetimi

- Ürünü (aksesuarla) Wi-Fi veya Ethernet bağlantısıyla OneConnected Platform'a bağlayarak sorunsuz bir uzaktan deneyim yaşarsınız. Gerçek zamanlı izleme ve analiz, alarm yönetimi, HACCP veri yönetimi, API'ler ve gelişmiş özellikler buzdolabınızı tamamen kontrol altında tutmanıza olanak sağlar.

## Sürdürülebilirlik



- CFC ve HCFC içermez, son derece çevre dostu soğutucu gaz türü: R290 (yalıtım köpüğünde kullanılan çevreci gaz: siklopentan). En düşük çevresel etkiye sahip hidrokarbon soğutucu gaz R290 (GWP=3), sera etkisini ve ozon tabakasına verilen zararı azaltmak için kullanılır.
- 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 sağlamak amacıyla defrost suyunun üst kısımdan sıcak gaz ile otomatik buharlaştırılması.

## 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

