

NPT Active HP

Table 290L, 2 portes avec découpe pour GN1/3 -2+10°C

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



111035 (ZH2SBAA)

Table saladette ACTIVE 2
portes avec découpe pour
GN1/3 -2+10°C R290

Description courte

Repère No.

Panneaux en acier inoxydable AISI 304, panneau inférieur AISI 430, panneau arrière galvanisé. Épaisseur du plan de travail 50 mm, équipé d'une découpe pour n. 6 bacs GN 1/3 (non inclus) et couvercle inox. N° 2 portes pleines. Groupe frigorifique intégré. Température de fonctionnement : -2+10°C. Gaz R290 dans le circuit frigorifique. Livré avec 1 grille pour chaque compartiment de porte

Caractéristiques principales

- Plage de température réglable de -2 °C à +10 °C pour répondre aux besoins de stockage de la viande, du poisson et des produits laitiers.
- Grand affichage digital à chiffres blancs avec bouton de sélection d'humidité (3 niveaux prédéfinis), affichage et réglage de la température interne, activation manuelle du cycle de dégivrage et du cycle de gel turbo (pour refroidir rapidement les charges chaudes).
- Equipée du système d'air forcé pour un refroidissement rapide et une répartition homogène de la température dans la chambre.
- La conception du groupe frigorifique avec sa ventilation en façade permet une installation en dos à dos, adossé, côte à côte ou sur socle maçonné. Aucun espace est nécessaire à la ventilation du groupe, optimisant ainsi l'espace en cuisine.
- Unité de refroidissement entièrement amovible pour faciliter l'entretien.
- Accès frontal et facile pour tous les composants de l'unité de refroidissement.
- Commande numérique avec conformité HACCP : lorsque la température dépasse un seuil critique, une alarme sonore et une alarme visuelle sont activées. Les événements sont conservés en mémoire pendant deux mois.
- Glissières anti-bascule acceptant des bacs GN 1/1.
- Portes en inox à fermeture automatique (<90°).
- Sûreté certifiée selon la réglementation CE
- Prévu pour un port d'accès RS485 afin de permettre une connexion avec un ordinateur à distance et des systèmes HACCP intégrés.
- Evaporation automatique des gaz chauds de l'eau de dégivrage.
- Plan de travail conçu pour 4 bacs GN 1/3.
- Couvercle en inox, utile lorsque la table n'est pas utilisée.
- Pas de contamination croisée entre la partie supérieure et inférieure (rien ne tombe dans le compartiment inférieur).
- Connectivité: accès aux appareils connectés en temps réel et à distance (nécessite accessoire optionnel).
- Grand écran numérique à chiffres blancs avec affichage et réglage de la température de l'enceinte, et possibilité de sélectionner les niveaux d'humidité souhaités. La technologie Bluetooth incluse permet de conserver les données historiques HACCP et de les télécharger via l'application.
- Zanussi Professional Fridge Control APP facilite la vie de nos clients (disponible à partir d'avril 2024) :
 - Contrôler la sécurité du processus de conservation grâce aux données HACCP et aux alarmes pour un contrôle précis.
 - Gagner du temps et faciliter la gestion des données grâce à la possibilité d'envoyer les informations HACCP au format Excel directement à l'adresse e-mail.
 - Opérations rapides : réglage de la température, de l'humidité et de la turbo-réfrigération de l'enceinte, ainsi que de la date et de l'heure.
- Unité avec groupe tropicalisé

APPROBATION: _____

Construction

- 2 compartiments avec une porte chacun
- Plan de travail en inox AISI 304, avec une épaisseur de 50 mm.
- Si nécessaire, le plan de travail peut être enlevé pour une manipulation plus facile pendant l'installation (en cas des portes étroites).
- Bord du plan de travail en inox avec profil anti-gouttes.
- Intérieur avec angles arrondis par emboutissage d'une seule pièce.
- Facile à nettoyer grâce aux coins arrondis, structure interne amovible (glissières), grilles et déflecteurs pour une efficace circulation de l'air.
- La structure interne est conçue pour le stockage de bacs GN 1/1, sur 15 niveaux interchangeables (distance entre glissières 3 cm)
- Portes, panneaux frontal et latéraux, plan de travail amovible en inox AISI 304.
- Montage sur pieds en acier inoxydable pour un dégagement de 150 mm (-5 / + 50 mm) pour faciliter le nettoyage du sol
- Panneau de dessous en acier inoxydable.
- Panneau arrière externe en acier galvanisé
- Groupe logé
- Développée et fabriquée conformément à la certification usine ISO 9001 et ISO 14001.
- Affichage du code erreur
- Un plan de travail de grande profondeur (400 mm).

Développement durable

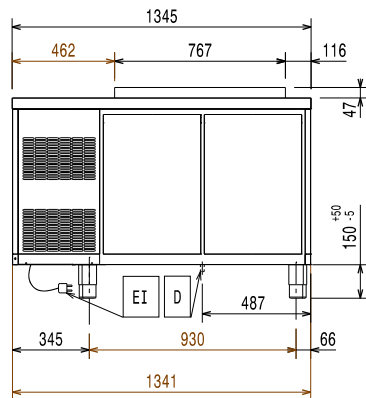
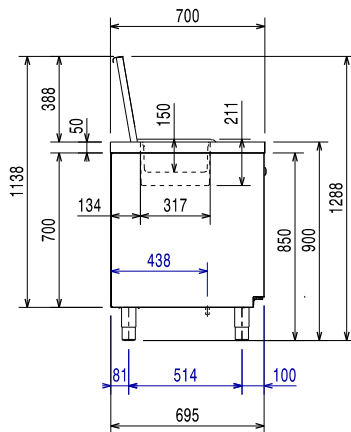
- Equipé d'une isolation en cyclopentane de 90 mm d'épaisseur pour une meilleure isolation (conductivité thermique: 0,020 W / m * K) et faible impact environnemental (GWP = 3).
- Joint magnétique amovible à triple zones pour améliorer l'isolation et réduire la consommation d'énergie et la facilité de nettoyage.
- ACTIVE DEFROST - le dégivrage entièrement automatique ne démarre que lorsque la glace s'accumule dans l'évaporateur et adapte la durée de dégivrage pour garantir une parfaite élimination de la glace tout en optimisant la consommation d'énergie.
- Gaz réfrigérant hydrocarbure R290 pour le plus faible impact environnemental (GWP=3) - Sans CFC ni HCFC.
- Fluide frigorigène hautement écologique, sans CFC ni HCFC: R290 (gaz écologique dans la mousse: cyclopentane). Gaz de réfrigérant R290 à base d'hydrocarbures pour un impact environnemental minimal (PRP = 3), afin de réduire les effets de serre et de destruction de la couche d'ozone.

Accessoires inclus

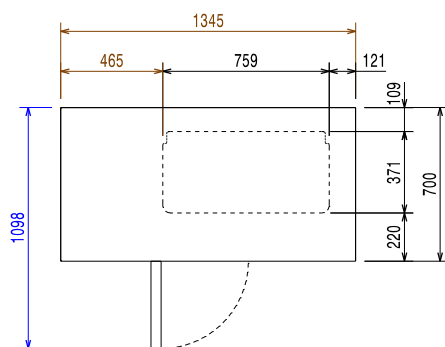
- 2 X Kit grille GN1/1+guides-Tables refr. PNC 881109

Accessoires en option

- Grille GN1/1 rilsan-Tables refrigereres PNC 881107
- Couple de guides pour grille GN1/1 PNC 881108
- Kit grille GN1/1+guides-Tables refr. PNC 881109
- Bac polypropylene GN1/1-h=65 mm PNC 881110
- Bac polypropylene GN1/1-h=100 mm PNC 881111
- Bac polypropylene GN1/1-h=150 mm PNC 881112

Avant

Côté


EI = Connexion électrique

Dessus

Électrique

Voltage :	220-240 V/1 ph/50 Hz
Puissance de raccordement	0.25 kW
Puissance de dégivrage:	
Type de prise	CE-SCHUKO

Informations générales

Capacité nette:	152 lt
Ferrage porte :	
Largeur extérieure	1345 mm
Profondeur extérieure	700 mm
Hauteur extérieure	900 mm
Largeur intérieure :	798 mm
Profondeur intérieure :	560 mm
Hauteur intérieure :	550 mm
Poids net :	110 kg
Volume brut :	1.13 m ³
Profondeur porte ouverte :	1110 mm
Ajustement hauteur (-/+):	5/50 mm
Capacité brute	290 lt

Données de refroidissement

Type de contrôle :	Digital
Puissance frigorifique à une température d'évaporation de :	-10 °C
Humidité interne mini/maxi	40/85
Température de fonctionnement mini :	-2 °C
Température de fonctionnement maxi :	10 °C
Puissance groupe compresseur :	1/4 hp
Type de refroidissement	Ventilé

Durabilité

Consommation de courant:	1.8 Amps
Type de fluide réfrigérant :	R290
GWP Index:	3
Puissance frigorifique :	320 W
Poids de fluide réfrigérant :	70 g