

NPT AU Line

Table réfrigérée 3 portes adossée (R290)

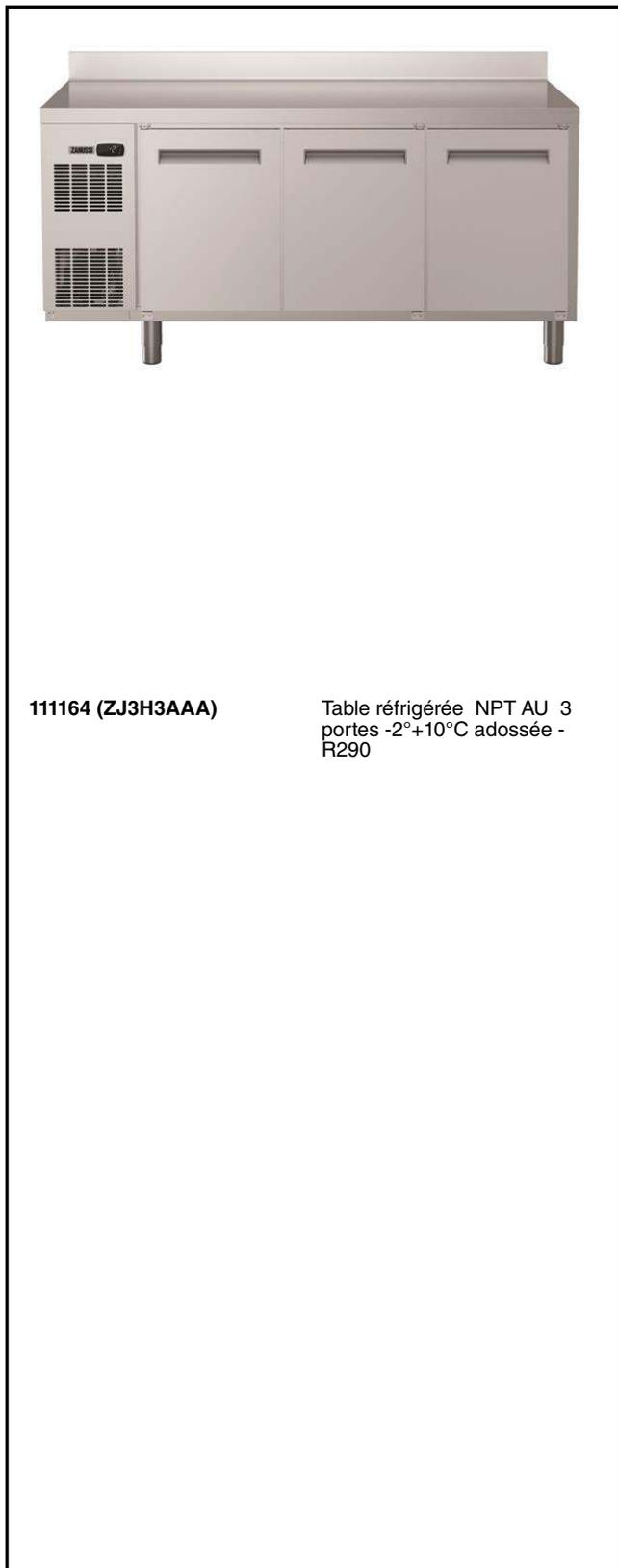
REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



111164 (ZJ3H3AAA)

Table réfrigérée NPT AU 3 portes -2°+10°C adossée - R290

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.
- Glissières anti-basculant acceptant des bacs GN 1/1.
- La combinaison des portes et des tiroirs répond à des besoins variés, avec possibilité de changer la configuration sur site.
- Panneau de commande numérique.
- Circulation d'air forcé pour un refroidissement rapide et une distribution homogène de la température.
- Le compartiment réfrigéré est conçu pour y placer des bacs et grilles GN 1/1.
- Portes en inox à fermeture automatique (<90°).
- 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.
- Prévu pour un port d'accès RS485 afin de permettre une connexion avec un ordinateur à distance et des systèmes HACCP intégrés.
- 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.
- Évaporation automatique des gaz chauds de l'eau de dégivrage.
- Performances et uniformité de la température garanties dans la chambre à 5-HEAVY DUTY (température ambiante 40°C), selon le protocole EN16825:2016.
- Différentes compositions de portes et de tiroirs sont possible en option pour s'adapter au besoin et à la configuration du site. L'unité de refroidissement à droite est disponible sur demande.
- Accès frontal et facile pour tous les composants de l'unité de refroidissement.
- Sécurité certifiée selon la réglementation CE
- Encombrement réduit pour les installations même dans des espaces restreints.
- Kit 1/3 tiroirs disponible en accessoires.
- Panneau de commande numérique permettant de régler et de contrôler la température interne facilement et avec précision.
- La température de fonctionnement peut être réglée de -2 °C à +10 °C pour répondre aux différents besoins de stockage alimentaire.
- Matériel certifié CE. En conformité avec les principaux organismes de certification internationaux.
- Kit accessoire 1/2 tiroirs disponible en option.
- Dégivrage entièrement automatique avec évaporation automatique de l'eau de dégivrage par gaz chaud.
- Le système de refroidissement ventilé garantit une grande uniformité de la température ainsi qu'une parfaite qualité de conservation des aliments.
- Connectivité: accès aux appareils connectés en temps réel et à distance (nécessite accessoire optionnel).
- Facilité d'entretien grâce au panneau de commande intuitif avec accès à distance via l'application.
- Port RS485 intégré pour faciliter la connexion à un ordinateur à distance et systèmes HACCP intégrés

APPROBATION: _____

- Unité avec groupe tropicalisé

Construction

- Compresseur intégré, adapté aux conditions de fonctionnement.
- Accès à tous les composants par l'avant.
- Développée et fabriquée conformément à la certification usine ISO 9001 et ISO 14001.
- Affichage du code erreur
- Intérieur avec angles arrondis par emboutissage d'une seule pièce.
- Entièrement en Inox AISI 304, y compris l'arrière
- Monté sur pieds en inox réglables pour permettre un dégagement de 150 mm facilitant le nettoyage.
- Angles internes arrondis pour faciliter le nettoyage.
- Pré-équipé pour tuyau de vidange.
- Groupe logé
- 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)
- Groupe extractible pour faciliter les opérations de maintenance
- IP21 Indice de protection.
- Pieds réglables en hauteur (150 mm), en Inox AISI 304.
- Epaisseur d'isolation de 50 mm ; mousse polyuréthane injectée par gaz cyclopentane, garantissant une efficacité d'isolation dans le temps et le respect de l'environnement.
- Portes, panneaux frontal et latéraux, plan de travail amovible de 50 mm d'épaisseur (excepté les modèles sans dessus) en inox AISI 304.
- Panneau arrière en acier galvanisé.
- Montage sur pieds en acier inoxydable pour un dégagement de 150 mm (-5 / + 50 mm) pour faciliter le nettoyage du sol
- La porte se ferme automatiquement avec une ouverture inférieure à un angle de 90°, elle est équipée d'un joint assurant une parfaite isolation.
- Angles internes arrondis, supports et grilles facilement extractibles pour faciliter le nettoyage et garantir une hygiène parfaite.

• Bac polypropylène GN1/1-h=100 mm	PNC 881111	<input type="checkbox"/>
• Kit 2x1/2 tiroirs pour table réfrigérée h650	PNC 881176	<input type="checkbox"/>
• Kit 3x1/3 tiroirs pour table réfrigérée h650	PNC 881177	<input type="checkbox"/>
• Kit 1/3+2/3 tiroirs bouteilles pour table réfrigérée h650	PNC 881178	<input type="checkbox"/>
• Kit 4 roulettes dont 2 avec frein - h100mm	PNC 881191	<input type="checkbox"/>
• Kit 4 roulettes dont 2 avec frein - h150mm	PNC 881193	<input type="checkbox"/>
• Fermeture à clef pour tables 3 compartiments réfrigérés h 650	PNC 881246	<input type="checkbox"/>

Développement durable

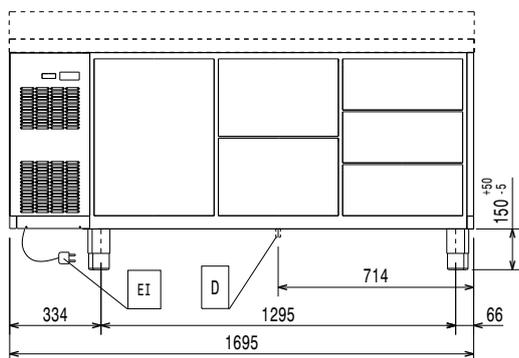
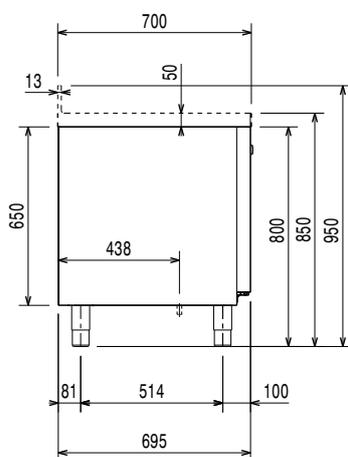
- Joint magnétique amovible à triple zones pour améliorer l'isolation et réduire la consommation d'énergie et la facilité de nettoyage.
- Equipé d'une isolation en cyclopentane de 90 mm d'épaisseur pour une meilleure isolation (conductivité thermique: 0,020 W / m * K) et faible impact environnemental (GWP = 3).
- 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

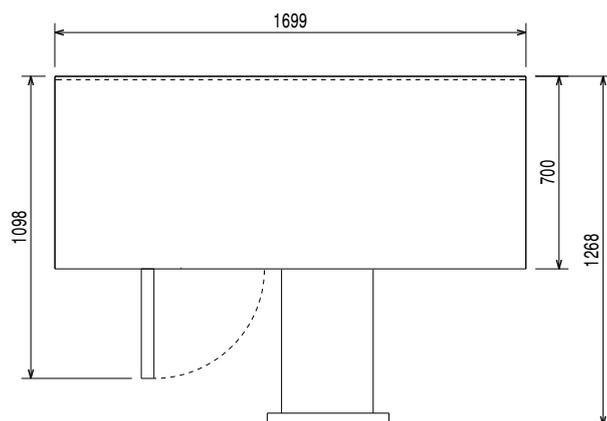
- 3 X Kit grille GN1/1+guides-Tables refr. PNC 881109

Accessoires en option

- Grille GN1/1 rilsan-Tables refrigerées PNC 881107
- Couple de guides pour grille GN1/1 PNC 881108
- Kit grille GN1/1+guides-Tables refr. PNC 881109
- Bac polypropylène GN1/1-h=65 mm PNC 881110

Avant

Côté


EI = Connexion électrique

Dessus

Électrique

Voltage :	220-240 V/1 ph/50 Hz
Puissance de raccordement	0.22 kW

Informations générales

Capacité nette:	245.4 lt
Nb de portes :	
Largeur extérieure	1699 mm
Profondeur extérieure porte ouverte :	1310 mm
Hauteur extérieure	950 mm
Largeur intérieure :	1252 mm
Profondeur intérieure :	560 mm
Hauteur intérieure :	510 mm
Poids net :	114 kg

Capacité brute

Built-in Compressor and Refrigeration Unit

Données de refroidissement

Type de contrôle :	Digital
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

Niveau sonore :	48 dBA
Type de fluide réfrigérant :	R290
GWP Index:	3
Puissance frigorifique :	320 W
Poids de fluide réfrigérant :	65 g
Classe énergétique (en conformité avec la réglementation EU 2015/109)	B
Consommation énergétique (en conformité avec la réglementation EU 2015)	605kWh / an - 2kWh/24h
Condition de travail (en conformité avec la norme EU 2015/1094)	Heavy Duty (cl.5)
Index EEI (En conformité avec la réglementation EU 2015/1094)	25,03

EU energy labelling from 1st July 2016

The European energy labelling scheme for professional refrigerators and freezers is based on requirements setting Minimum Energy Performance standards for commercial refrigeration cabinets sold within the EU. These requirements are designed to drive energy efficiency and environmentally friendly approach for professionals. The European energy labelling scheme will apply to all manufacturers and importers who sell and market products within the EU and it is mandatory across Europe. Important: all products which consume energy above the minimum level will not be able to be sold within the EU from 1 July 2016.

SI 2020 No. 1528.

Important: all products which consume energy above the minimum level will not be able to be sold within the EU from 1 July 2016.

