

Armadi digitali Frigo Roll-in (per carrello), 1600 litri, 0+10°C, 1 porta cieca

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____

**110884 (ZRI16R1FR)**Frigo Roll-in (per carrello),
1600 litri, 0+10°C, 1 porta
cieca, gas R290

Descrizione

Articolo N° _____

Esterno ed interno in acciaio inox AISI 304. Spessore isolamento pareti 75 mm. Porta cieca incernierata a destra e dotata di serratura. Guarnizione inferiore porta regolabile. Unità refrigerante integrata. Funzionamento ventilato. Pannello di controllo digitale. Display temperatura. Controllo umidità. Evaporatore nascosto. Sbrinamento automatico e evaporazione automatica acqua sbrinamento. La sonda dell'evaporatore ottimizza il ciclo di sbrinamento. Temperatura di funzionamento 0°+10° C. Per temperatura ambiente fino a 43°C. Compatibile con carrelli dim. 870x1860x1039 (h) mm. Privo di CFC e HCFC. Gas refrigerante R290.

Caratteristiche e benefici

- Una porta cieca.
- Sbrinamento automatico ed evaporazione acqua di sbrinamento
- Raffreddamento ventilato per una distribuzione ottimale della temperatura.
- Unità refrigerante semplice, facilmente accessibile dal lato posteriore dell'apparecchio.
- Paraurti su tutti i lati.
- Spina 220/240V monofase.
- Pannello di controllo sollevabile per favorire l'accesso ai principali componenti.
- Pannello di controllo digitale con display della temperatura
- In conformità dei principali enti di certificazione internazionali e marchio CE.
- Guarnizione inferiore porta regolabile.
- La temperatura di esercizio può essere impostata da 0 a 10°C per soddisfare le diverse esigenze di conservazione degli alimenti.
- Unità tropicalizzata.

Approvazione: _____

Costruzione

- Compressore incorporato.
- Cella interna e pannelli esterni interamente in acciaio inox AISI 304
- Sviluppato e prodotto da azienda certificata ISO 9001 e ISO 14001.
- L' evaporatore e il ventilatore sono posizionati al di fuori della cella per fornire la massima capacità di stoccaggio.
- Porta con serratura
- Protezione evaporatore facilmente rimovibile per operazioni di manutenzione
- I pannelli esterni sono in acciaio inox AISI 304 per una maggiore pulizia..
- Struttura interna in acciaio inox AISI 304 con angoli arrotondati per agevolare le operazioni di pulizia.

- | | | |
|--|------------|--------------------------|
| • Carrello banqueting per 45 piatti, per 20 GN
1/1 - passo 90 mm | PNC 922763 | ☐ |
| • Carrello banqueting per 116 piatti, per 20 GN
2/1 - passo 66 mm | PNC 922764 | ☐ |

Interfaccia utente & gestione dati

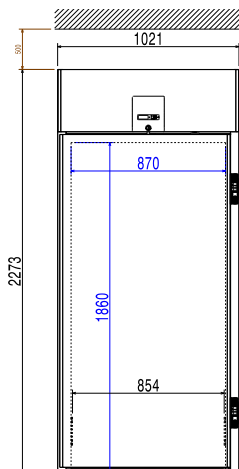
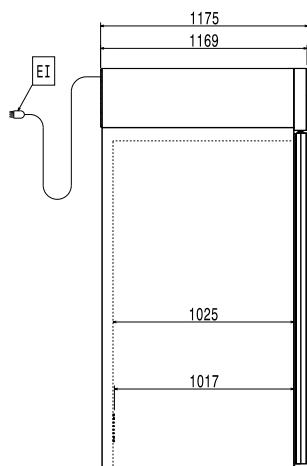
- Connettività: accesso in tempo reale da remoto alle attrezzature collegate e monitoraggio dei dati (richiede accessori opzionali).
- Display digitale di grandi dimensioni con selezione pulsante umidità (3 livelli di impostazione), visualizzazione e impostazione temperatura cella, attivazione manuale del ciclo di sbrinamento, ciclo Turbo cooling per raffreddare rapidamente i carichi caldi.

Sostenibilità

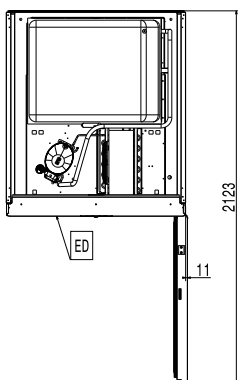
- Isolamento da 75 mm ottenuto con iniezioni di ciclopentano, per per assicurare massima efficienza, durata nel tempo e per un risparmio energetico
- Tutti i modelli in gamma sono rifiniti con materiali di elevata qualità per una maggiore durata.
- Isolamento privo di CFC e HCFC. Iniezione del materiale di isolamento con ciclopentano.
- Privo di CFC e HCFC, refrigerante altamente ecologico: R290 (gas ecologico con schiumatura in ciclopentano). Gas refrigerante R290 per il più basso impatto ambientale (GWP=3).

Accessori opzionali

- | | | |
|--|------------|--------------------------|
| • Carrello con struttura portateghe per 15 GN
1/1 - passo 84mm | PNC 922683 | ☐ |
| • Carrello con struttura portateghe per 15 GN
2/1 - passo 84mm | PNC 922686 | ☐ |
| • Carrello con struttura portateghe per 20 GN
1/1 - passo 63 mm | PNC 922753 | ☐ |
| • Carrello con struttura portateghe per 16 GN
1/1 - passo 80 mm | PNC 922754 | ☐ |
| • Carrello banqueting per 54 piatti, per 20 GN
1/1 - passo 74 mm | PNC 922756 | ☐ |
| • Carrello con struttura portateghe per 20 GN
2/1 - passo 63 mm | PNC 922757 | ☐ |
| • Carrello con struttura portateghe per 16 GN
2/1 - passo 80 mm | PNC 922758 | ☐ |
| • Carrello banqueting 92 piatti, per 20 GN
2/1 - passo 85 mm | PNC 922760 | ☐ |
| • Carrello con struttura portateghe 400x600
mm, 16 posizioni, passo 80 mm, per forni
20 GN 1/1 | PNC 922761 | ☐ |
| • Carrello con struttura portateghe 400x600
mm, 16 posizioni, passo 80 mm, per forni
20 GN 2/1 | PNC 922762 | ☐ |

Fronte**Lato**

EI = Connessione elettrica

Alto**Elettrico**

Tensione di alimentazione: 220-240 V/1 ph/50 Hz

Predisposto per:

Informazioni chiave

Compressore integrato e unità di refrigerazione

Cardini porte:

Dimensioni esterne, larghezza: 1021 mm

Dimensioni esterne, profondità: 1175 mm

Dimensioni esterne, altezza: 2273 mm

Numero e tipologia di porte: 1 Pieno

Pannellatura esterna laterale: AISI 304

Pannellatura esterna superiore: AISI 304

Materiale esterno porta: AISI 304

Materiale pannelli interni: AISI 304

Dati refrigerazione

Temperatura minima di funzionamento: 0 °C

Temperatura massima di funzionamento: 10 °C

Potenza compressore: 1/3 hp

Sostenibilità

Tipo di refrigerante: R290

Potenza refrigerante: 678 W

Peso refrigerante: 150 g