

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

ARTICOLO N° \_\_\_\_\_

MODELLO N° \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

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

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



**110885 (ZRI16R1FR)** Frigo Roll-in (per  
carrello), 1600 litri,  
0+10°C, 1 porta cieca,  
remoto

## Descrizione

### Articolo N° \_\_\_\_\_

Esterno ed interno in acciaio inox AISI 304. Spessore isolamento pareti 75 mm. Spessore isolamento porta 60 mm. Porta cieca incernierata a destra e dotata di serratura. Guarnizione inferiore porta regolabile. Predisposto per unità refrigerante remota (non inclusa). Paracolpi su tutti i lati. 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. 820x1015x1840 (h) mm.

## Caratteristiche e benefici

- Sbrinamento automatico ed evaporazione acqua di sbrinamento
- Raffreddamento ventilato per una distribuzione ottimale della temperatura.
- Paraurti su tutti i lati.
- Spina 220/240V monofase.
- Una porta cieca.
- Connettività: accesso in tempo reale da remoto alle attrezzature collegate e monitoraggio dei dati (richiede accessori opzionali).
- Pannello di controllo sollevabile per favorire l'accesso ai principali componenti.
- Pannello di controllo digitale con display della temperatura
- 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.
- In conformità dei principali enti di certificazione internazionali e marchio CE.
- Guarnizione inferiore porta regolabile.
- Unità refrigerante semplice, facilmente accessibile dal lato posteriore dell'apparecchio.
- 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

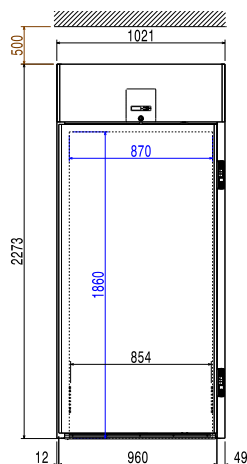
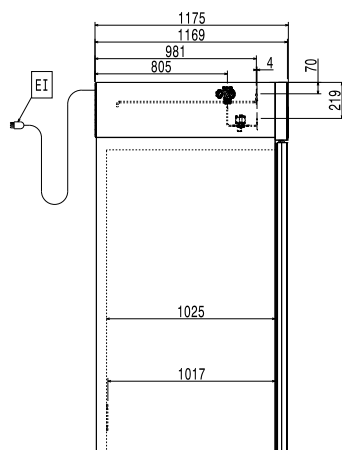
- Cella interna e pannelli esterni interamente in acciaio inox AISI 304
- Sviluppato e prodotto da azienda certificata ISO 9001 e ISO 14001.
- L' evaporatore e il ventilatore sono posizionati al di fuori della cella per fornire la massima capacità di stoccaggio.
- Porta con serratura
- Protezione evaporatore facilmente rimovibile per operazioni di manutenzione
- Unità remota per particolari condizioni di esercizio
- 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.

## Sostenibilità

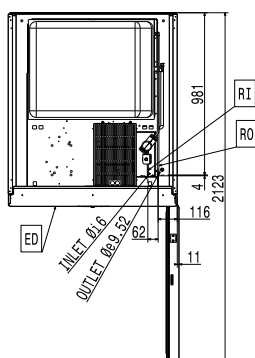
- Isolamento da 75 mm ottenuto con iniezioni di ciclopentano, per assicurare massima efficienza, durata nel tempo e per un risparmio energetico
- Tutti i modelli in gamma sono rifiniti con materiali di elevata qualità per una maggiore durata.
- Isolamento privo di CFC e HCFC. Iniezione del materiale di isolamento con ciclopentano.

## Accessori opzionali

- Gruppo remoto -2+10°C per armadi frigo 1430 litri PNC 880232 ☐
- 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 ☐
- 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 ☐

**Fronte**

**Lato**


- EI** = Connessione elettrica  
**RI** = Connessione refrigerazione remota  
**RO** = Unità di connessione remota

**Alto**

**Elettrico**

Tensione di alimentazione: 220-240 V/1 ph/50/60 Hz

**Informazioni chiave**
**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**

Tipo di controllo: Digitale  
 Temperatura massima di funzionamento: 10 °C  
 Tipo di refrigerante: R134a;R513A;R426A  
 Potenza refrigerante consigliata\*: 1380 W  
 Condizione a temperatura d'evaporazione: -10 °C  
 Condizione a temperatura di condensazione: 55 °C  
 Condizione a temperatura ambiente: 32 °C  
 Tubi connessione (remoto) - uscita: 9.5 mm  
 Tubi connessione (remoto) - entrata: 6 mm