

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.
- 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:



Armadi digitali

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.

Interfaccia utente & gestione dati

• Connettività: accesso in tempo reale da remoto alle attrezzature collegate e monitoraggio dei dati (richiede accessori opzionali).

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.

Accessori opzionali

	ruppo remoto -2+10°C per armadi igo 1430 litri	PNC	880232	
• C G	arrello con struttura portateglie per 15 N 1/1 - passo 84mm	PNC	922683	
	arrello con struttura portateglie per 15 N 2/1 - passo 84mm	PNC	922686	
	arrello con struttura portateglie per 20 N 1/1 - passo 63 mm	PNC	922753	
• C G	arrello con struttura portateglie per 16 N 1/1 - passo 80 mm	PNC	922754	
	arrello banqueting per 54 piatti, per 20 N 1/1 - passo 74 mm	PNC	922756	
	arrello con struttura portateglie per 20 N 2/1 - passo 63 mm	PNC	922757	
	arrello con struttura portateglie per 16 N 2/1 - passo 80 mm	PNC	922758	
	arrello banqueting 92 piatti, per 20 GN /1 - passo 85 mm	PNC	922760	
4	arrello con struttura portateglie 00x600 mm, 16 posizioni, passo 80 nm, per forni 20 GN 1/1	PNC	922761	
4	arrello con struttura portateglie 00x600 mm, 16 posizioni, passo 80 nm, per forni 20 GN 2/1	PNC	922762	
	arrello banqueting per 45 piatti, per 20 N 1/1 - passo 90 mm	PNC	922763	

• Carrello banqueting per 116 piatti, per 20 PNC 922764 GN 2/1 - passo 66 mm	





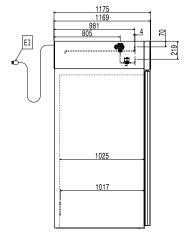
Armadi digitali Frigo Roll-in (per carrello), 1600 litri, 0+10°C, 1 porta cieca, remoto

870 870 881

Lato

Alto

Fronte



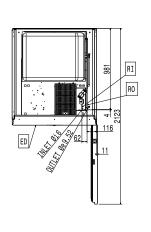
960

EI = Connessione elettrica

RI = Connessione refrigerazione

remota

0 = Unità di connessione remota



Elettrico

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

Informazioni chiave

Cardini porte:

Dimensioni esterne, larghezza: 1021 mm 1175 mm Dimensioni esterne, profondità: 2273 mm Dimensioni esterne, altezza: 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



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