

**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
- 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:** \_\_\_\_\_

Part of



Electrolux  
Professional  
Group

**Zanussi Professional**  
[www.zanussiprofessional.it](http://www.zanussiprofessional.it)

## 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

- Connessione: 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

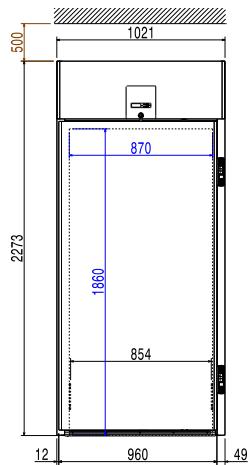
- Isolamento da 75 mm ottenuto con iniezioni di ciclopentano, per assicurare massima efficienza, durata nel tempo e per un risparmio energetico
- Tutti i modelli in gamma sono rifiniti con materiali di elevata qualità per una maggiore durata.
- Isolamento privo di CFC e HCFC. Iniezione del materiale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

## Accessori opzionali

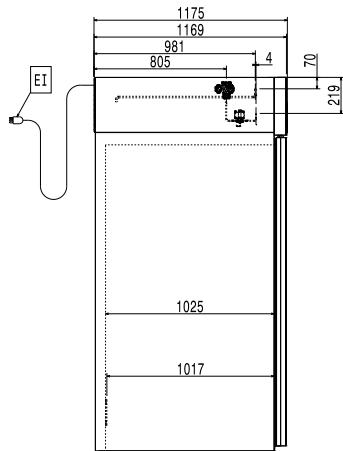
- Gruppo remoto -2+10°C per armadi frigo 1430 litri PNC 880232
- Carrello con struttura portateglie per 15 GN 1/1 - passo 84mm PNC 922683
- Carrello con struttura portateglie per 15 GN 2/1 - passo 84mm PNC 922686
- Carrello con struttura portateglie per 20 GN 1/1 - passo 63 mm PNC 922753
- Carrello con struttura portateglie 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 portateglie per 20 GN 2/1 - passo 63 mm PNC 922757
- Carrello con struttura portateglie 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 portateglie 400x600 mm, 16 posizioni, passo 80 mm, per fornì 20 GN 1/1 PNC 922761
- Carrello con struttura portateglie 400x600 mm, 16 posizioni, passo 80 mm, per fornì 20 GN 2/1 PNC 922762



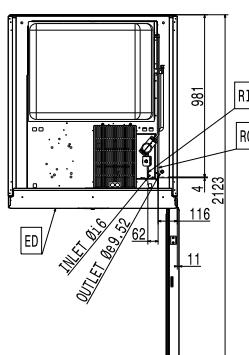
- Carrello banqueting per 45 piatti, per 20 GN 1/1 - passo 90 mm PNC 922763
- Carrello banqueting per 116 piatti, per 20 GN 2/1 - passo 66 mm PNC 922764



**Fronte**



**Lato**



**Alto**

## Elettrico

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

## Informazioni chiave

Cardini porte:

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

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