

Armadi digitali
Frigo Roll-in Passante (per
carrello), 1600 litri, +2/+10°C, 1
porta cieca+1 porta vetro

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____

**110887 (ZRI16R2FGT)**

Frigo Roll-in Passante (per
carrello), 1600 litri, +2/+10°C, 1
porta cieca+1 porta vetro, gas
R290

Descrizione

Articolo N° _____

Esterno ed interno in acciaio inox AISI 304. Spessore isolamento pareti 75 mm. 1 porta cieca e 1 porta vetro con profilo riscaldato. Unità refrigerante integrata. Funzionamento ventilato. Pannello di controllo digitale. Display temperatura. Controllo umidità. Evaporatore nascosto. Sbrinamento automatico. Temperatura di funzionamento +2°/+10° C. Per temperatura ambiente fino a 43°C. Privo di CFC e HCFC. Gas refrigerante R290.

Caratteristiche e benefici

- Una porta cieca e una porta vetro.
- La temperatura di esercizio può essere impostata da +2 a +10°C per soddisfare le diverse esigenze di conservazione degli alimenti.
- 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.
- In conformità dei principali enti di certificazione internazionali e marchio CE.
- Spina 220/240V monofase.
- Pannello di controllo sollevabile per favorire l'accesso ai principali componenti.
- Illuminazione interna e porta con serratura.
- Pannello di controllo digitale con display della temperatura
- Paraurti a protezione delle pareti interne.
- Porta a vetro incernierata a dx.
- Guarnizione inferiore porta regolabile.
- 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.

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.

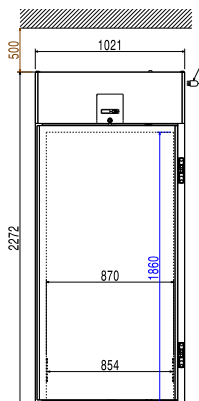
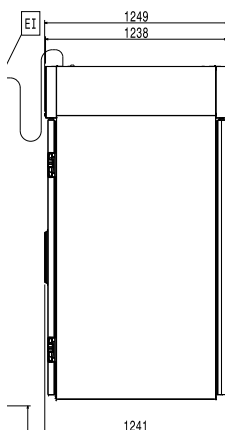
Sostenibilità

- 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).

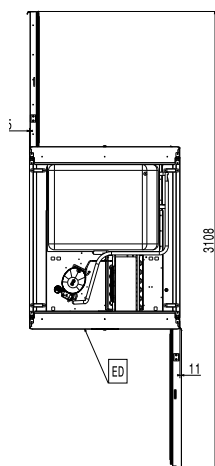
Accessori opzionali

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

- 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

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: 1249 mm

Dimensioni esterne, altezza: 2272 mm

Numero e tipologia di porte: 2 Cieca+Vetro

Pannellatura esterna laterale: AISI 304

Pannellatura esterna superiore: AISI 304

Materiale esterno porta: Vetro; acciaio inox AISI 304- Din 1,4301

Materiale pannelli interni: AISI 304

Dati refrigerazione

Temperatura minima di funzionamento: 2 °C

Temperatura massima di funzionamento: 10 °C

Potenza compressore:

Sostenibilità

Tipo di refrigerante: R290

Potenza refrigerante: 546 W

Peso refrigerante: 150 g