

NPT Active HP

Tavolo refrigerato "saladette" 290 lt, 2 porte, -2+10°C

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



111035 (ZH2SBAA)

Tavolo refrigerato "saladette"
290 litri, 2 porte, con foro per
bacinelle, -2+10°C, AISI 304

Descrizione

Articolo N°

Costruzione interamente in acciaio inox AISI 304.

Piano di lavoro normale, con spessore 50 mm, dotato di foro adatto all'alloggiamento di N. 3 bacinelle GN 1/3 (non incluse) e di coperchio in acciaio inox. Spessore isolamento 90 mm. N. 2 porte intere. Unità refrigerante incorporata. Sistema ventilato. Evaporatore. Controllo elettronico a microprocessore con visualizzatore digitale esterno della temperatura. Sbrinamento automatico. Temperatura regolabile da -2 a +10°C. Funzionamento in ambiente fino alla temperatura di 43°C. Privo di CFC e HCFC. Gas refrigerante R290. Perfetto isolamento ottenuto tramite schiume poliuretaniche espansive ad alta densità con iniezione di ciclopentano.

In dotazione N. 2 griglie Rilsan GN 1/1 e N. 4 coppie di guide in acciaio inox.

Caratteristiche e benefici

- Temperatura regolabile da -2°C a +10°C per lo stoccaggio di carne, pesce e latticini.
- 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.
- Dotato di sistema di circolazione dell'aria forzato, che consente un veloce raffreddamento e la distribuzione dell'aria all'interno della cella.
- Non è necessario lasciare spazi di aerazione sul retro o ai lati grazie al sistema di ventilazione frontale. È possibile installare le macchine una accanto all'altra, anche sul lato dell'unità refrigerante, o contro la parete per massimizzare l'utilizzo dello spazio in cucina.
- Unità refrigerante completamente rimovibile per facilitare le operazioni di manutenzione.
- Accesso frontale e facilitato a tutti i componenti dell'unità refrigerante.
- Conformità alle norme HACCP con il controllo digitale della temperatura: quando la temperatura supera i limiti critici vengono attivati degli allarmi acustici e visivi. Nella memoria del sistema vengono memorizzati allarmi fino a due mesi prima.
- Guide antiribaltamento per contenitori GN 1/1.
- Porta in acciaio inox autochudente (< 90°).
- Certificazione CE
- Predisposto per il collegamento attraverso una porta RS485 a un computer remoto o a sistemi integrati HACCP.
- Evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento a gas caldo.
- Piano di lavoro adatto per teglie 4 GN 1/3
- Coperchio in acciaio inox per periodi di inattività
- Nessuna contaminazione tra la vasca superiore e l'interno cella.
- Connettività: accesso in tempo reale da remoto alle attrezzature collegate e monitoraggio dei dati (richiede accessori opzionali).
- Ampio display digitale a cifre bianche con visualizzazione e impostazione della temperatura e possibilità di selezionare i livelli di umidità desiderati. La tecnologia Bluetooth inclusa permette di conservare lo storico dei dati HACCP e di scaricarli tramite l'app.
- L'APP (disponibile da aprile 2024) consente di:
 - Monitorare la sicurezza del processo di conservazione grazie ai dati e agli allarmi HACCP per un controllo preciso
 - Risparmiare tempo e semplificare la gestione dei dati avendo la possibilità di inviare le informazioni HACCP in formato Excel direttamente via e-mail
 - Impostare temperatura, umidità, turbocooling della macchina e data/ora
- Unità tropicalizzata.

Approvazione: _____

Costruzione

- 2 compartimenti con 2 porte.
- Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304, con spessore di 50 mm.
- Possibilità di rimuovere il piano di lavoro per agevolare l'installazione.
- Piano di lavoro con profilo antigocciolamento in acciaio inox.
- Base interna con angoli arrotondati stampati da un unico foglio di lamiera
- Facilità di pulizia e alti livelli di igiene grazie agli angoli interni arrotondati, alle guide facilmente removibili, alle griglie e ai collettori d'aria.
- Struttura interna con 15 posizioni di carico (passo 3 cm) adatte a contenere griglie GN 1/1, garantendo un'ampia capacità di stoccaggio
- Porte, pannelli frontali e laterali e piano di lavoro removibile in acciaio inox AISI 304.
- Montato su piedini in acciaio inox (-5/+10 mm) per agevolare le operazioni di pulizia.
- Pannello esterno inferiore in acciaio inox.
- Pannello esterno posteriore in acciaio galvanizzato.
- Unità refrigerante incorporata.
- Sviluppato e prodotto da azienda certificata ISO 9001 e ISO 14001.
- Visualizzazione del codice di guasto.
- Ampio piano di lavoro (400mm di profondità).

Sostenibilità

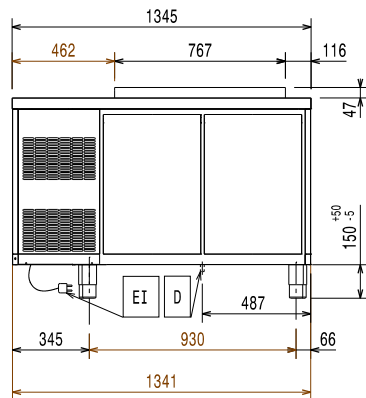
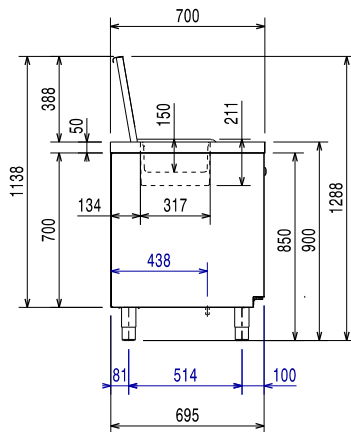
- Migliori risultati garantiti da 90 mm di isolamento in ciclopentano (conduttività termica: 0,020 W/m*K).
- La guarnizione della porta magnetica, removibile e a tripla camera per migliorare l'isolamento e ridurre il consumo di energia.
- ACTIVE DEFROST - il processo di sbrinamento inizia automaticamente solo quando necessario e termina quando il ghiaccio è completamente sciolto per migliorare i risultati di efficienza energetica.
- Gas refrigerante idrocarburo R290 per un minor impatto ambientale (GWP=3). Isolamento privo di CFC e HCFC.
- 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 inclusi

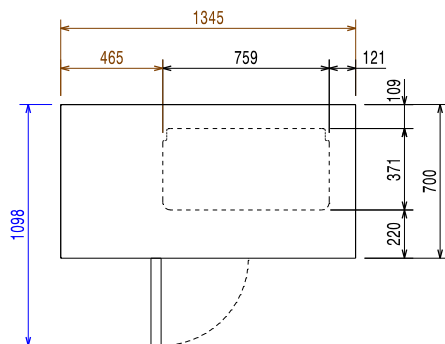
- 2 x Kit con 1 griglia in rilsan grigia GN 1/1 e 2 guide griglie GN 1/1 PNC 881109

Accessori opzionali

- | | | |
|--|------------|--------------------------|
| • Griglia in rilsan grigia GN 1/1 | PNC 881107 | <input type="checkbox"/> |
| • 2 guide griglie GN 1/1 | PNC 881108 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit con 1 griglia in rilsan grigia GN 1/1 e 2 guide griglie GN 1/1 | PNC 881109 | <input type="checkbox"/> |
| • Bacinella in plastica GN 1/1 altezza 65 mm | PNC 881110 | <input type="checkbox"/> |
| • Bacinella in plastica GN 1/1 altezza 100 mm | PNC 881111 | <input type="checkbox"/> |
| • Bacinella in plastica GN 1/1 altezza 150 mm | PNC 881112 | <input type="checkbox"/> |

Fronte

Lato


EI = Connessione elettrica

Alto

Elettrico

| | |
|----------------------------|----------------------|
| Tensione di alimentazione: | 220-240 V/1 ph/50 Hz |
| Potenza installata max: | 0.25 kW |
| Potenza di Scongelo: | |
| Tipo di spina: | CE-SCHUKO |

Informazioni chiave

| | |
|---------------------------------|---------------------|
| Capacità netta: | 152 lt |
| Dimensioni esterne, larghezza: | 1345 mm |
| Dimensioni esterne, profondità: | 700 mm |
| Dimensioni esterne, altezza: | 900 mm |
| Dimensioni interne, lunghezza: | 798 mm |
| Dimensioni interne, profondità: | 560 mm |
| Dimensioni interne, altezza: | 550 mm |
| Peso netto: | 110 kg |
| Volume imballo: | 1.13 m ³ |
| Profondità con porte aperte: | 1110 mm |
| Regolazione altezza: | 5/50 mm |
| Capacità lorda: | 290 lt |

Dati refrigerazione

| | |
|--|-----------|
| Tipo di controllo: | Digitale |
| Potenza refrigerante alla temperatura di evaporazione: | -10 °C |
| Umidità interna min/max | 40/85 |
| Temperatura minima di funzionamento: | -2 °C |
| Temperatura massima di funzionamento: | 10 °C |
| Potenza compressore: | 1/4 hp |
| Tipo di funzionamento: | Ventilato |

Sostenibilità

| | |
|-----------------------|----------|
| Consumo di corrente: | 1.8 Amps |
| Tipo di refrigerante: | R290 |
| Indice GPW | 3 |
| Potenza refrigerante: | 320 W |
| Peso refrigerante: | 70 g |