

## NPT Active HP

### Tavolo refrigerato 440 lt, 3 porte, -2+10°C

ARTICOLO N° \_\_\_\_\_

MODELLO N° \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

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

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



111037 (ZH3HBAAA)

Tavolo refrigerato 440 lt, 3 porte, -2+10°C, AISI 304

### Descrizione

#### Articolo N°

Costruzione interamente in acciaio inox AISI 304. Piano di lavoro normale con spessore 50 mm. Spessore isolamento 90 mm. N. 3 porte piene. 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 3 griglie in rilsan GN 1/1 e 6 coppie di guide con 15 livelli.

### 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.
- 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.
- Sono possibili infinite configurazioni di porte e cassette per soddisfare ogni esigenza. Su richiesta è disponibile l'unità di raffreddamento posizionata a destra.
- 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 autochiusante (< 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.
- Prestazioni ottimali di conservazione e uniformità di temperatura della cella interna sono garantite grazie alla classe climatica 5 anche in condizioni ambientali più critiche (40°C), secondo il protocollo EN16825:2016.
- Unità refrigerante completamente rimovibile per facilitare le operazioni di manutenzione.
- Accesso frontale e facilitato a tutti i componenti dell'unità refrigerante.
- Dotato di sistema di circolazione dell'aria forzato, che consente un veloce raffreddamento e la distribuzione dell'aria all'interno della 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

- 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
- 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.
- Sviluppato e prodotto da azienda certificata ISO 9001 e ISO 14001.
- Visualizzazione del codice di guasto.
- 3 compartimenti con 3 porte.
- Unità refrigerante incorporata.
- Struttura interna con 15 posizioni di carico (passo 3 cm) adatte a contenere griglie GN 1/1, garantendo un'ampia capacità di stoccaggio

## Sostenibilità

- Efficienza energetica (classe A) e uniformità di temperatura garantite anche in condizioni di lavoro critiche (classe 5: 40° C e 40% di umidità). Prestazioni insuperabili certificate dal protocollo EN16825:2016.
- La guarnizione della porta magnetica, removibile e a tripla camera per migliorare l'isolamento e ridurre il consumo di energia.
- Migliori risultati garantiti da 90 mm di isolamento in ciclopentano (conduttività termica: 0,020 W/m\*K).
- Gas refrigerante idrocarburo R290 per un minor impatto ambientale (GWP=3). Isolamento privo di CFC e HCFC.
- 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.
- 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).

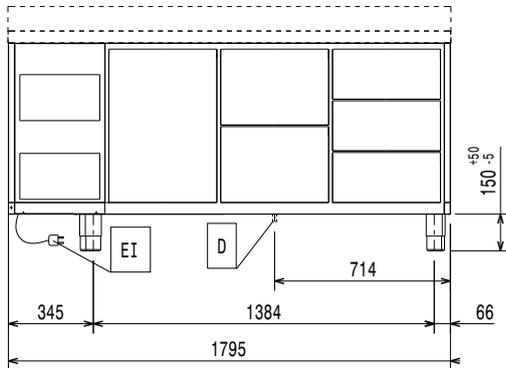
## Accessori inclusi

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

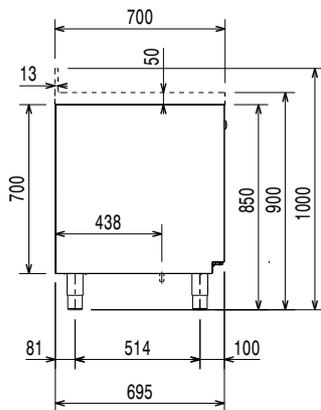
## Accessori opzionali

- Kit 2x½ cassette per tavoli refrigerati - non per freezer PNC 881079
- Kit 3x cassette per tavoli refrigerati - non per freezer PNC 881080
- Kit un cassetto da e un cassetto da (bottigliera) per tavoli refrigerati - non per freezer PNC 881081
- Griglia in rilsan grigia GN 1/1 PNC 881107
- 2 guide griglie GN 1/1 PNC 881108
- Kit con 1 griglia in rilsan grigia GN 1/1 e 2 guide griglie GN 1/1 PNC 881109
- Bacinella in plastica GN 1/1 altezza 65 mm PNC 881110
- Bacinella in plastica GN 1/1 altezza 100 mm PNC 881111
- Bacinella in plastica GN 1/1 altezza 150 mm PNC 881112
- Kit serratura con chiave per tavoli refrigerati 3 vani PNC 881243

**Fronte**

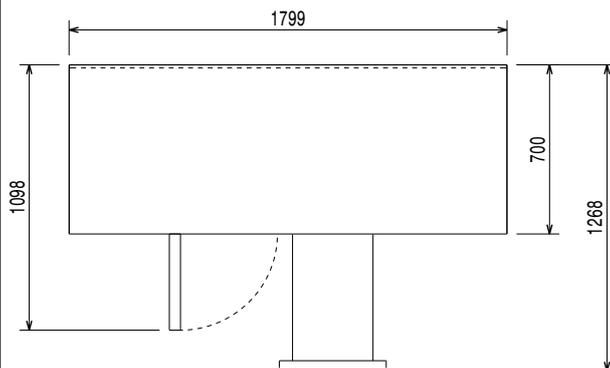


**Lato**



EI = Connessione elettrica

**Alto**



**Elettrico**

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

**Informazioni chiave**

Compressore e unità refrigerante inclusi

Capacità netta: 310 lt

Cardini porte:

Dimensioni esterne, larghezza: 1799 mm

Dimensioni esterne, profondità: 700 mm

Dimensioni esterne, altezza: 900 mm

Profondità con porte aperte: 1110 mm

Regolazione altezza: -5/50 mm

Capacità lorda: 440 lt

**Dati refrigerazione**

Potenza compressore: 1/4 hp

**Sostenibilità**

Tipo di refrigerante: R290

Indice GPW: 3

Potenza refrigerante: 320 W

Peso refrigerante: 70 g

Classe energetica (in riferimento al Regolamento UE 2015/1094): A

Consumi energetici annuali e giornalieri (in riferimento al Regolamento UE 2015/1094): 560kWh/anno - 2kWh/24h

Condizioni ambientali (in riferimento al Regolamento UE 2015/1094): Heavy Duty (cl.5)

Indice EEI (in riferimento al Regolamento UE 2015/1094): 21,69

**Nuova etichetta energetica in**  
**vigore dal 1° luglio 2016**

*L'etichettatura energetica per i frigoriferi e i freezer professionali si basa sui requisiti che stabiliscono gli Standard Minimi di Prestazione Energetica (Minimum Energy Performance Standards) per gli armadi refrigerati venduti all'interno dell'UE. Questi requisiti hanno lo scopo di migliorare l'efficienza energetica e favorire un approccio ambientale più ecologico nel settore professionale. Tutti i produttori e gli importatori che vendono e commercializzano all'interno dell'UE dovranno obbligatoriamente esporre la nuova etichetta energetica.*

Importante: a partire dal 1 luglio 2016, tutte le macchine che hanno un livello di consumo energetico superiore al livello minimo, non potranno essere vendute all'interno dell' UE.

