

NPT Active HP
Tavolo refrigerato 440 lt, 3 porte, -2+10°C, gruppo refrigerato a destra**111040 (ZH3HDAAA)**

Tavolo refrigerato 440 lt, 3 porte, -2+10°C, AISI 304, con gruppo refrigerato a destra

Descrizione**Articolo N°**

Costruzione interamente in acciaio inox AISI 304. Piano di lavoro normale, con spessore 50 mm, dotato di alzatina posteriore di 100 mm di altezza. 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 idrocarburo R290. Perfetto isolamento ottenuto tramite schiume poliuretaniche espanso ad alta densità con iniezione di ciclopentano.

In dotazione 3 griglie in rilsan GN 1/1 e 6 coppie di guide con 15 livelli.

ARTICOLO N°**MODELLO N°****NOME****SIS #****AIA #****Caratteristiche e benefici**

- 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.
- Certificazione CE
- Dotato di sistema di circolazione dell'aria forzato, che consente un veloce raffreddamento e la distribuzione dell'aria all'interno della cella.
- Sono possibili infinite configurazioni di porte e cassetti per soddisfare ogni esigenza, con la possibilità di modificare la configurazione anche in loco.
- Temperatura regolabile da -2°C a +10°C per lo stoccaggio di carne, pesce e latticini.
- 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.
- Guide antiribaltamento per contenitori GN 1/1.
- Porta in acciaio inox autochiudente (< 90°).
- Predisposto per il collegamento attraverso una porta RS485 a un computer remoto o a sistemi integrati HACCP.
- Unità tropicalizzata.

Approvazione:

Part of

Electrolux
Professional
Group**Zanussi Professional**
www.zanussiprofessional.it

Costruzione

- Sviluppato e prodotto da azienda certificata ISO 9001 e ISO 14001.
- Base interna con angoli arrotondati stampati da un unico foglio di lamiera
- Unità refrigerante incorporata.
- 3 compatti con 3 porte.
- 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
- 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 antigoccioamento in acciaio inox.
- 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.
- Visualizzazione del codice di guasto.

Sostenibilità

- ACTIVE DEFROST - il processo di sbrinamento inizia automaticamente solo quando necessario e termina quando il ghiaccio è completamente sciolti per migliorare i risultati di efficienza energetica.
- 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, rimovibile e a tripla camera per migliorare l'isolamento e ridurre il consumo di energia.
- Evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento a gas caldo.
- 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.
- 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).

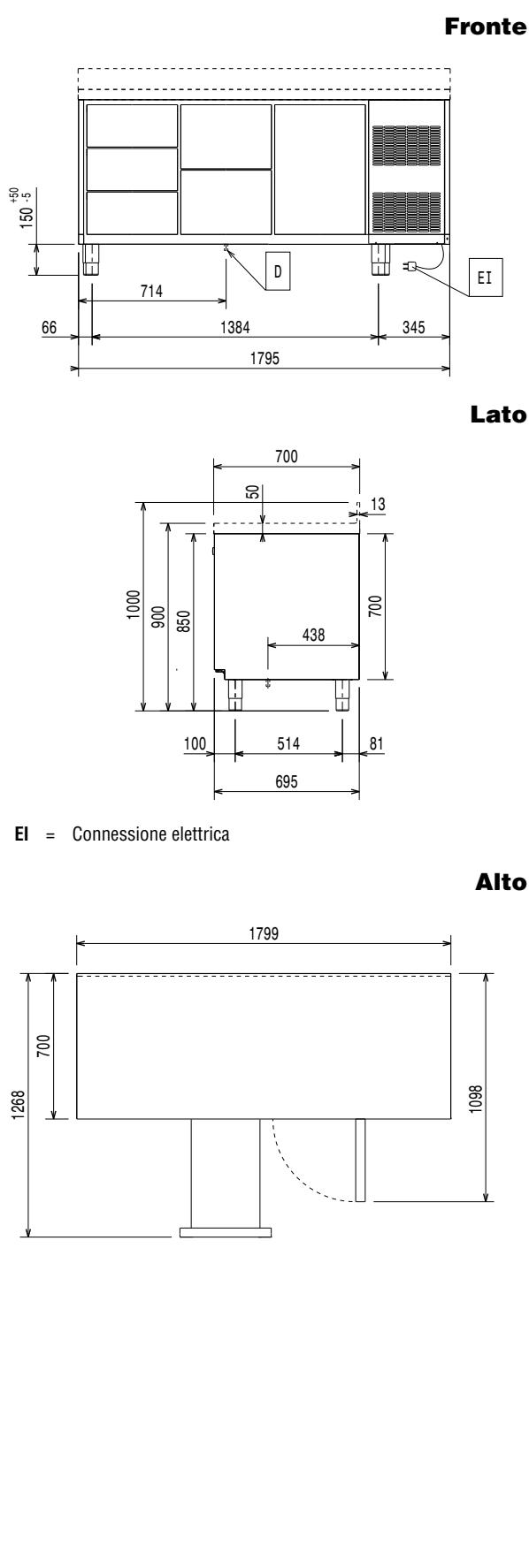
Accessori inclusi

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

Accessori opzionali

- | | | |
|---|------------|--------------------------|
| • Kit 2x½ cassetti per tavoli refrigerati - non per freezer | PNC 881079 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit 3x cassetti per tavoli refrigerati - non per freezer | PNC 881080 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit un cassetto da e un cassetto da (bottiglieria) per tavoli refrigerati - non per freezer | PNC 881081 | <input type="checkbox"/> |
| • 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"/> |
| • Kit 4 ruote, altezza 100 mm (2 con freno) per tavoli refrigerati 2 e 3 vani | PNC 881191 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit 4 ruote, altezza 150 mm (2 con freno) per tavoli refrigerati 2 e 3 vani | PNC 881193 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit serratura con chiave per tavoli refrigerati 3 vani | PNC 881243 | <input type="checkbox"/> |





Elettrico

Tensione di alimentazione:	220-240 V/1 ph/50 Hz
Potenza installata max:	0.25 kW
Potenza di Scongelamento:	0.22 kW
Tipo di spina:	CE-SCHUKO

Informazioni chiave

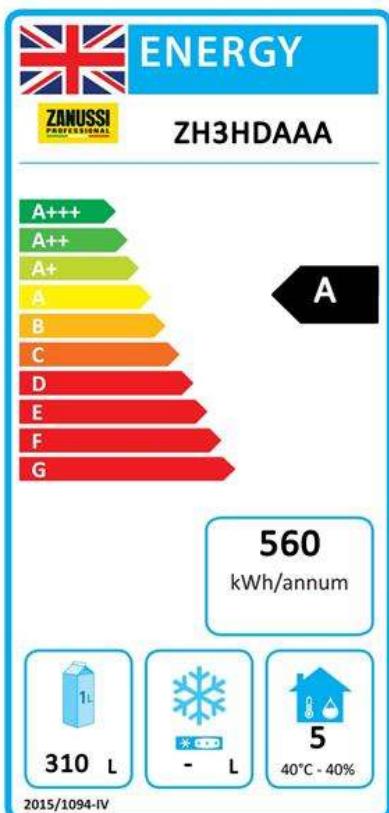
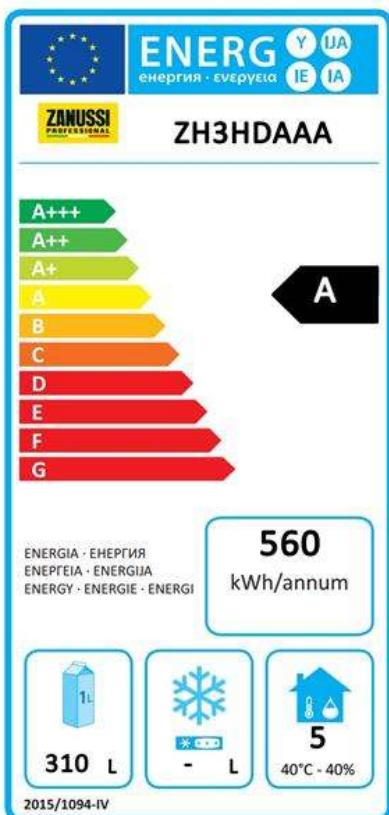
Capacità netta:	310 lt
Cardini porte:	
Dimensioni esterne, larghezza:	1799 mm
Dimensioni esterne, profondità:	700 mm
Dimensioni esterne, altezza:	900 mm
Dimensioni interne, lunghezza:	1252 mm
Dimensioni interne, profondità:	560 mm
Dimensioni interne, altezza:	550 mm
Peso netto:	135 kg
Volume imballo:	1.51 m ³
Profondità con porte aperte:	1110 mm
Regolazione altezza:	-5/50 mm
Capacità linda:	440 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
Classe energetica (in riferimento al Regolamento UE 2015/1094):	A
Consumi energetici annuali e giornalieri (in riferimento al Regolamento)	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 freezere 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.