ZANUSSI PROFESSIONAL

NPT Active HP
Tavolo refrigerato 590 lt, 4 porte, remoto

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____

111055 (ZH4RRAAA) Tavolo refrigerato 590 lt, 4 porte, remoto

Descrizione

Articolo N° _____

Costruzione interamente in acciaio inox AISI 304.
Piano di lavoro normale con spessore 50 mm. Spessore isolamento 90 mm. N. 4 porte piene. Predisposto per unità refrigerante remota (non fornita). 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. Perfetto isolamento ottenuto tramite schiume poliuretaniche espanse ad alta densità con iniezione di ciclopentano.
In dotazione 4 griglie in rilsan GN 1/1 e 8 coppie di guide con 15 livelli

Caratteristiche e benefici

- Certificazione CE
- Dotato di sistema di circolazione dell'aria forzato, che consente un veloce raffreddamento e la distribuzione dell'aria all'interno della cella.
- 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.
- Sono possibili infinite configurazioni di porte e cassetti per soddisfare ogni esigenza. Su richiesta è disponibile l'unità di raffreddamento posizionata a destra.
- 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: _____

NPT Active HP
Tavolo refrigerato 590 lt, 4 porte, remoto

Costruzione

- Sviluppato e prodotto da azienda certificata ISO 9001 e ISO 14001.
- Base interna con angoli arrotondati stampati da un unico foglio di lamiera
- 4 comparti con 4 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 capicità 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 antigocciolamento 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.
- Unità remota.
- Visualizzazione del codice di guasto.

Interfaccia utente & gestione dati

- 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.
- 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.
- 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

Sostenibilità

- 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.
- Migliori risultati garantiti da 90 mm di isolamento in ciclopentano (conduttività termica: 0,020 W/m*K).
- La guarnizione della porta magnetica, rimovibile e a tripla camera per migliorare l'isolamento e ridurre il consumo di energia.

Accessori inclusi

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

Accessori opzionali

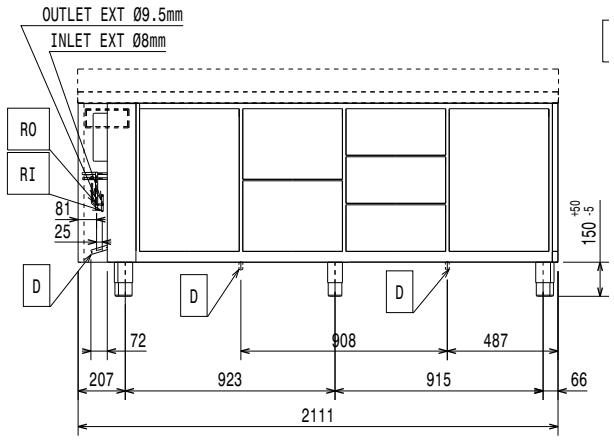
• Sbrinamento ed evaporazione automatica	PNC 880028	❑
• Gruppo remoto -2+10°C per armadi frigo 670 litri e tavoli refrigerati	PNC 880231	❑
• Kit 2x½ cassetti per tavoli refrigerati - non per freezer	PNC 881079	❑
• Kit 3x cassetti per tavoli refrigerati - non per freezer	PNC 881080	❑
• Kit un cassetto da e un cassetto da (bottigliera) per tavoli refrigerati - non per freezer	PNC 881081	❑
• Supporto orizzontale per cassetti per ospitare bacinelle piccole (es. GN 1/2, GN 1/3)	PNC 881082	❑
• 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 4 porte H=710 mm remoto	PNC 881148	❑
• Kit serratura con chiave per tavoli refrigerati 4 vani	PNC 881244	❑

L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

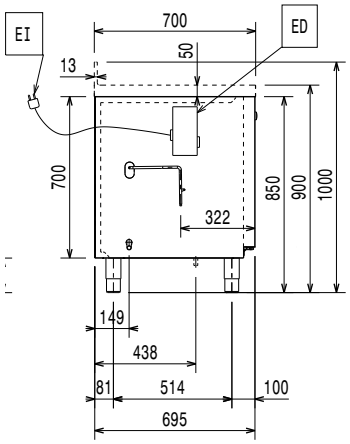
2025.11.20

NPT Active HP
Tavolo refrigerato 590 lt, 4 porte, remoto

Fronte

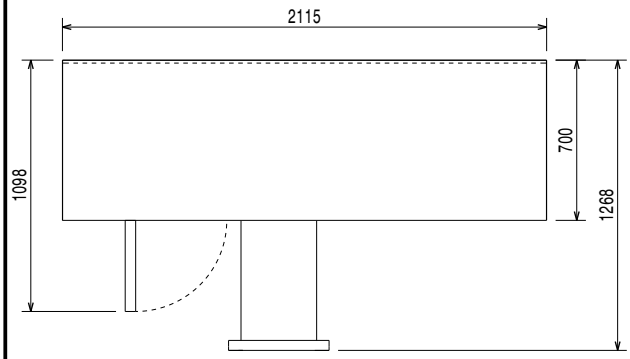


Lato



EI = Connessione elettrica

Alto



Elettrico

Tensione di alimentazione:	220-240 V/1 ph/50/60 Hz
Potenza installata max:	0.03 kW
Potenza di Scongelamento:	0.22 kW
Tipo di spina:	CE-SCHUKO

Informazioni chiave

Capacità netta:	423 lt
Cardini porte:	
Dimensioni esterne, larghezza:	2115 mm
Dimensioni esterne, profondità:	700 mm
Dimensioni esterne, altezza:	900 mm
Dimensioni interne, lunghezza:	1706 mm
Dimensioni interne, profondità:	560 mm
Dimensioni interne, altezza:	550 mm
Peso netto:	131 kg
Volume imballo:	1.79 m³
Profondità con porte aperte:	1110 mm
Regolazione altezza:	-5/50 mm
Capacità lorda:	590 lt

Dati refrigerazione

Tipo di controllo:	Digitale
Umidità interna min/max	40/85
Temperatura minima di funzionamento:	-2 °C
Temperatura massima di funzionamento:	10 °C
Potenza compressore:	
Tipo di refrigerante:	R134a;R513A;R426A
Tipo di funzionamento:	Ventilato
Potenza refrigerante consigliata*:	368 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:	8 mm

Sostenibilità

Consumo di corrente:	0.3 Amps
Indice GPW	1300
Potenza refrigerante:	0 W
Peso refrigerante:	0 g

L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

2025.11.20