

**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 espansate ad alta densità con iniezione di ciclopentano. In dotazione 4 griglie in rilsan GN 1/1 e 8 coppe 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:** \_\_\_\_\_

Part of

Electrolux  
Professional  
Group**Zanussi Professional**  
[www.zanussiprofessional.it](http://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
- 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 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 antigoccialamento 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.
- Connessione: 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.

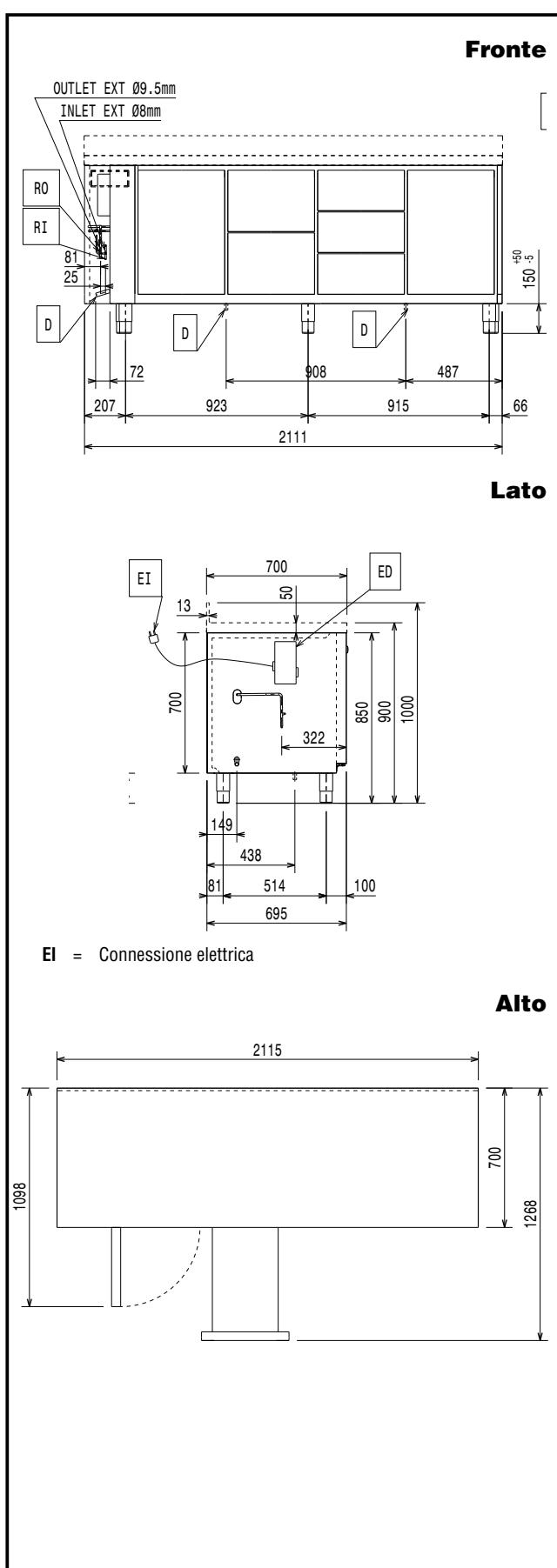
## Accessori inclusi

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

## Accessori opzionali

- |   |            |                          |
|---|------------|--------------------------|
| • Sbrinamento ed evaporazione automatica  | PNC 880028 | <input type="checkbox"/> |
| • Gruppo remoto -2+10°C per armadi frigo 670 litri e tavoli refrigerati                 | PNC 880231 | <input type="checkbox"/> |
| • 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 (bottiglieria) per tavoli refrigerati - non per freezer            | PNC 881081 | <input type="checkbox"/> |
| • Supporto orizzontale per cassetti per ospitare bacinelle piccole (es. GN 1/2, GN 1/3) | PNC 881082 | <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 porte H=710 mm remoto   | PNC 881148 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit serratura con chiave per tavoli refrigerati 4 vani                                | PNC 881244 | <input type="checkbox"/> |





## 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 m <sup>3</sup> |
| Profondità con porte aperte:    | 1110 mm             |
| Regolazione altezza:            | -5/50 mm            |
| Capacità linda:                 | 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      |