

## 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 poliuretatiche 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 cassette 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: \_\_\_\_\_

## 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 compartimenti 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 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, removibile 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

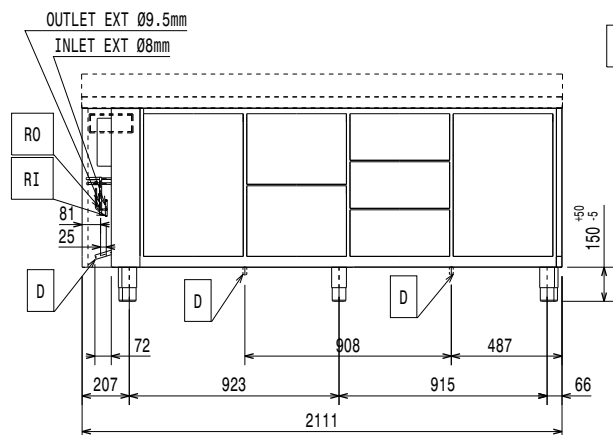
## Accessori opzionali

- |  |            |                          |
|--|------------|--------------------------|
| • Sbrinamento ed evaporazione automatica   | PNC 880028 | <input type="checkbox"/> |
| • Gruppo remoto -2+10°C per armadi frigo 670 litri e tavoli refrigerati                      | PNC 880231 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit 2x½ cassette per tavoli refrigerati - non per freezer                                  | PNC 881079 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit 3x cassette per tavoli refrigerati - non per freezer                                   | PNC 881080 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit un cassetto da e un cassetto da (bottigliera) per tavoli refrigerati - non per freezer | PNC 881081 | <input type="checkbox"/> |
| • Supporto orizzontale per cassette 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"/> |

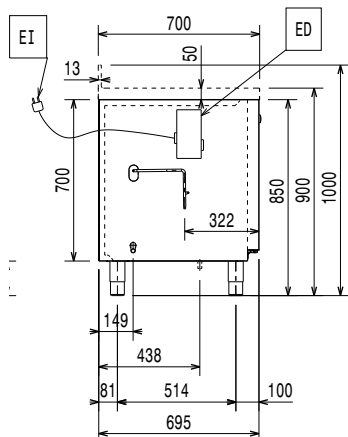
# NPT Active HP

## Tavolo refrigerato 590 lt, 4 porte, remoto

### Fronte

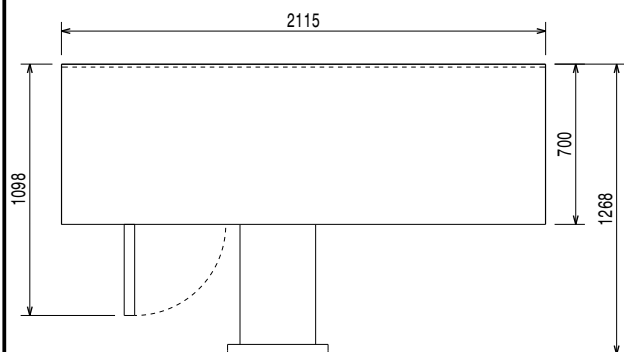


### Lato



EI = Connessione elettrica

### Alto



### Elettrico

Tensione di alimentazione:	220-240 V/1 ph/50/60 Hz
Potenza installata max:	0.03 kW
Potenza di Scongelo:	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

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

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