

## NPT Active HP Tavolo freezer 290 lt, 2 porte, -22-15°C, remoto

ARTICOLO N° \_\_\_\_\_

MODELLO N° \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

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

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



111070 (ZH2KRAA)

Tavolo freezer 290 lt, 2  
porte, -22-15°C, AISI 304,  
remoto

### Descrizione

#### Articolo N° \_\_\_\_\_

Costruzione interamente in acciaio inox AISI 304. Piano di lavoro normale con spessore 50 mm. Spessore isolamento 90 mm. N. 2 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 -15°C a -22°C. Funzionamento in ambiente fino alla temperatura di 43°C. Privo di CFC e HCFC. Perfetto isolamento ottenuto tramite schiume poliuretaniche espansive ad alta densità con iniezione di ciclopentano.

In dotazione 2 griglie in rilsan GN 1/1 e 4 coppie di guide con 15 livelli

### Caratteristiche e benefici

- Temperatura regolabile da -15°C a -22°C.
- Dotato di sistema di circolazione dell'aria forzato, che consente un veloce raffreddamento e la distribuzione dell'aria all'interno della cella.
- 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 autochudente (< 90°).
- Certificazione CE
- Predisposto per il collegamento attraverso una porta RS485 a un computer remoto o a sistemi integrati HACCP.
- Unità tropicalizzata.

Approvazione: \_\_\_\_\_

### Costruzione

- 2 compartimenti con 2 porte.
- 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
- 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
- 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 refrigerante remota.
- Sviluppato e prodotto da azienda certificata ISO 9001 e ISO 14001.
- 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.
- <p>Ampio display digitale con cifre bianche per la visualizzazione e l'impostazione della temperatura della cella. La tecnologia Bluetooth integrata consente di memorizzare i dati HACCP e di scaricarli tramite l'app.</p>
- 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, turbocooling della macchina e data/ora

### Sostenibilità

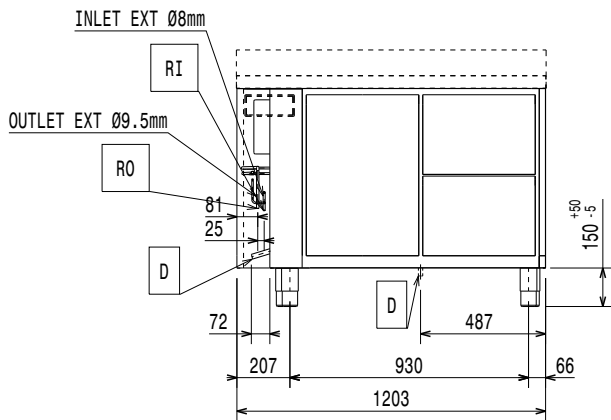
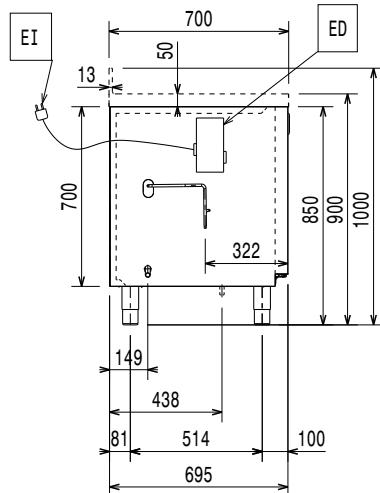
- Migliori risultati garantiti da 90 mm di isolamento in ciclopentano (conduttività termica: 0,020 W/m\*K).
- La guarnizione della porta è magnetica e a tripla camera per migliorare l'isolamento e ridurre il consumo di energia. È rimovibile per un'accurata pulizia.
- ACTIVE DEFROST - il processo di sbrinamento inizia automaticamente solo quando necessario e termina quando il ghiaccio è completamente sciolto per migliorare i risultati di efficienza energetica.

### Accessori inclusi

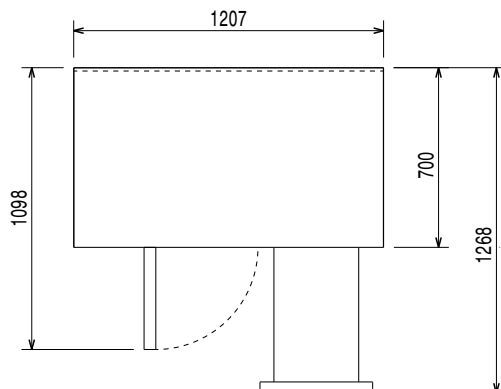
- 2 x Kit con 1 griglia in rilsan grigia GN 1/1 e 2 guide griglie GN 1/1 PNC 881109

### Accessori opzionali

- Sbrinamento ed evaporazione automatica PNC 880028
- 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
- Supporto orizzontale per cassette 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
- Gruppo remoto -22-15°C per armadi freezer 670 litri e tavoli freezer con 2 e 3 vani PNC 881123
- - NOT TRANSLATED - PNC 881146
- Kit serratura con chiave per tavoli refrigerati 2 vani PNC 881242

**Fronte**

**Lato**


EI = Connessione elettrica

**Alto**

**Elettrico**

|                            |                         |
|----------------------------|-------------------------|
| Tensione di alimentazione: | 220-240 V/1 ph/50/60 Hz |
| Potenza installata max:    | 0.09 kW                 |
| Potenza di Scongelo:       | 0.63 kW                 |
| Tipo di spina:             | CE-SCHUKO               |

**Informazioni chiave**

|                                 |                     |
|---------------------------------|---------------------|
| Capacità netta:                 | 198 lt              |
| Cardini porte:                  |                     |
| Dimensioni esterne, larghezza:  | 1207 mm             |
| Dimensioni esterne, profondità: | 700 mm              |
| Dimensioni esterne, altezza:    | 900 mm              |
| Dimensioni interne, lunghezza:  |                     |
| Dimensioni interne, profondità: |                     |
| Dimensioni interne, altezza:    |                     |
| Peso netto:                     | 95 kg               |
| Volume imballo:                 | 1.02 m <sup>3</sup> |
| Profondità con porte aperte:    | 1110 mm             |
| Regolazione altezza:            | -5/50 mm            |
| Capacità lorda:                 | 290 lt              |

**Dati refrigerazione**

|  |             |
|--|-------------|
| Tipo di controllo:                         | Digitale    |
| Umidità interna min/max                    |             |
| Temperatura minima di funzionamento:       | -15 °C      |
| Temperatura massima di funzionamento:      | -22 °C      |
| Potenza compressore:                       |             |
| Tipo di refrigerante:                      | R404A;R452A |
| Tipo di funzionamento:                     | Ventilato   |
| Potenza refrigerante consigliata*:         | 654 W       |
| Condizione a temperatura d'evaporazione:   | -30 °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:  | 0.55 Amps |
| Indice GPW            |           |
| Potenza refrigerante: | 0 W       |
| Peso refrigerante:    | 0 g       |