

NPT Active HPe
Freezer digitale 670 litri, 1
porta, -22-15°C, AISI 304, gas
R290 - CLASSE B

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____

**111320 (NCT71FRHPC)**Freezer digitale 670 litri, 1
porta, AISI 304, -22-15°C
(Gas refrigerante R290),
classe B

Descrizione

Articolo N°

Freezer con porta cieca, costruzione in acciaio inox AISI 304 con fondo in materiale anti-corrosione. Ampio schermo digitale con: visualizzazione e impostazione della temperatura, attivazione manuale del ciclo di sbrinamento.

Controllo HACCP: allarmi acustici e visivi si attivano se la temperatura supera il livello critico; sistema Active Defrost: ciclo di sbrinamento controllato da 3 sonde e attivato solo in presenza di ghiaccio sull'evaporatore con evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento. Ottimizzazione del flusso forzato dell'aria sia verticale che orizzontale ed i convogliatori aria rimovibili garantiscono una distribuzione più uniforme della temperatura ed un raffreddamento rapido in qualsiasi condizione di carico.

Spessore di isolamento pareti di 90 mm., con schiumatura in ciclopentano.

Porta reversibile in utenza dotata di serratura, profilo riscaldato e interruttore che interrompe la ventola all'apertura della porta.

Evaporatore nascosto per garantire maggiore capacità di carico e minori rischi di corrosione. Unità refrigerante incorporata; luce interna a LED. Per temperatura ambiente fino a 43°C. Privo di CFC e HCFC. Gas refrigerante R290 (propano).

In dotazione: 4 griglie GN 2/1 in rilsan e 4 coppie di guide acciaio inox. In classe B (conforme al regolamento EU 2015/1094). Predisposto per adattarsi alla porta RS485 per facilitare la connessione ad un computer remoto o ad un sistema HACCP integrato.

Caratteristiche e benefici

- Schiumatura con ciclopentano e spessore d'isolamento di 90 mm che permette di avere le migliori prestazioni isolanti, con protezione dell'ambiente del 100% (conduttività termica: 0,020 W/m*K).
- Connettività: accesso in tempo reale da remoto alle attrezzature collegate e monitoraggio dei dati (richiede accessori opzionali).
- 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
- Controllo digitale conforme HACCP: quando la temperatura supera i limiti critici, vengono attivati allarmi acustici e visivi. Vengono mantenuti in memoria fino a 30 giorni di storico dati.
- Cella di grandi dimensioni adatta a contenere ripiani da GN 2/1 con sistema antiribaltamento.
- Il flusso interno dell'aria forzata attraverso dei convogliatori rimovibili consente di avere una distribuzione uniforme delle temperature e un raffreddamento veloce in qualsiasi condizione
- L'evaporatore, su un vano isolato di 60 mm di spessore può essere rimosso con una sola operazione.
- Griglie rivestite in RILSAN per una migliore protezione.
- La temperatura di esercizio può essere regolata da -22 a -15 °C per soddisfare le diverse esigenze di conservazione.
- Prestazioni garantite a temperature ambiente di +40°C (classe climatica 5).
- [NOT TRANSLATED]
- Il controllo digitale della temperatura permette di impostare facilmente la temperatura all'interno della cella
- Facilità di manutenzione grazie all'intuitivo pannello di controllo con accesso remoto tramite APP.
- Porta RS485 integrata per facilitare il collegamento ad un computer remoto e sistemi HACCP integrati.
- Unità tropicalizzata.

Approvazione: _____

Costruzione

- Base interna con angoli arrotondati stampati da un unico foglio di lamiera
- Porta con serratura
- Costruito in acciaio inox AISI 304 per soddisfare i più alti standard di qualità.
- Facilità di accesso ai componenti principali per la manutenzione.
- Gli angoli arrotondati dell'interno cella, le guide, le griglie e i deflettori per la circolazione dell'aria facilmente rimovibili consentono facilità di pulizia e elevati standard igienici.
- Il fondo esterno del frigorifero in materiale anticorrosione permette di evitare danni derivanti dall'uso di detergenti aggressivi per la pulizia del pavimento.

Sostenibilità

- 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).
- Isolamento privo di CFC e HCFC. Iniezione del materiale di isolamento con ciclopentano.
- Evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento a gas caldo sulla parte superiore.
- Luce interna a LED per un risparmio energetico e per una migliore visibilità interna.
- L'interruttore porta spegne il ventilatore interno nel momento in cui si apre la porta, ciò consente un risparmio energetico evitando che l'aria fredda esca dalla cella.
- La guarnizione della porta magnetica, rimovibile e a tripla camera per migliorare l'isolamento e ridurre il consumo di energia.
- Controllo del ciclo di sbrinamento: lo sbrinamento si attiva in maniera automatica solo nel caso della presenza reale di ghiaccio nell'evaporatore e adatta la durata del ciclo di sbrinamento per garantire perfetta rimozione del ghiaccio ottimizzando l'efficienza energetica.

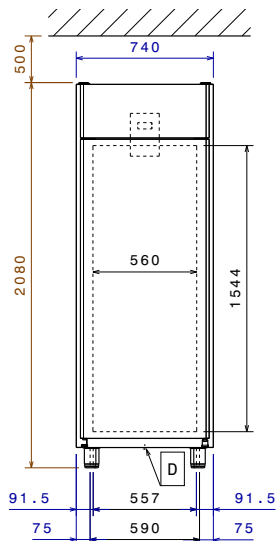
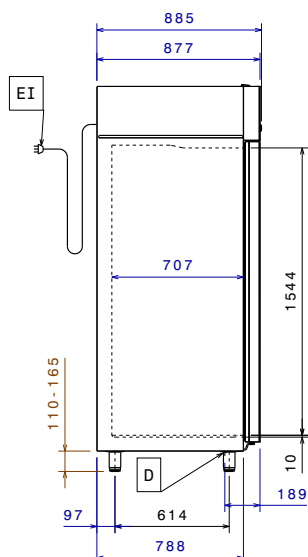
- | | | |
|--|------------|--------------------------|
| • Modulo IOT per armadi e tavoli refrigerati | PNC 881298 | ☐ |
| • Interruttore POE | PNC 922432 | ☐ |

Accessori inclusi

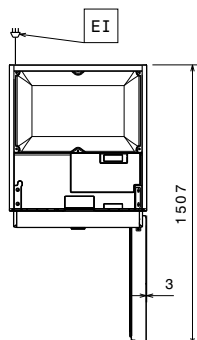
- | | |
|---|------------|
| • 4 x Griglia in rilsan grigia GN 2/1 con 2 guide | PNC 881020 |
|---|------------|

Accessori opzionali

- | | | |
|---|------------|--------------------------|
| • 2 guide inox per frigo 670/1430 (MARINE) | PNC 880242 | ☐ |
| • 8 bacinelle GN 1/1 in PVC per pesce | PNC 880243 | ☐ |
| • Apertura a pedale per frigo/freezer | PNC 880324 | ☐ |
| • Bacinella GN 1/1 con falso fondo | PNC 880705 | ☐ |
| • Kit 4 ruote piroettanti (2 con freno) per frigoriferi, diam. 125 mm, NON PER MODELLI CON PORTA VETRO E REMOTI | PNC 881002 | ☐ |
| • Kit pasticceria con guide per 10 teglie 400x600 mm | PNC 881003 | ☐ |
| • Griglia in rilsan grigia GN 2/1 | PNC 881004 | ☐ |
| • Griglia acciaio aisi 304 GN 2/1 | PNC 881016 | ☐ |
| • Griglia GN 2/1 in acciaio inox AISI 304 con 2 guide | PNC 881018 | ☐ |
| • Set di 2 guide in acciaio inox per frigo/freezer 670/1430 litri | PNC 881021 | ☐ |
| • Bacinella GN 2/1 in PVC con coperchio e guide | PNC 881039 | ☐ |
| • Ripiano forato GN 2/1 | PNC 881042 | ☐ |
| • Cesto in rilsan GN 1/1 in filo altezza 150 mm | PNC 881043 | ☐ |
| • Cesto in rilsan grigio GN 2/1 - 2 guide altezza 150 mm | PNC 881047 | ☐ |

Fronte

Lato


EI = Connessione elettrica

Alto

Elettrico

Tensione di alimentazione: 220-240 V/1 ph/50 Hz
 Potenza installata max: 0.3 kW

Capacità

Numero e tipologia di griglie (incluse): 4 - GN 2/1

Informazioni chiave

Capacità netta: 503 lt
 Cardini porte:
 Dimensioni esterne, larghezza: 740 mm
 Dimensioni esterne, profondità: 885 mm
 Dimensioni esterne, profondità con porte aperte: 1507 mm
 Dimensioni esterne, altezza: 2080 mm
 Numero e tipologia di porte: 1 Pieno
 Materiale esterno: AISI 304
 Materiale interno: AISI 304
 Materiale pannelli interni: AISI 304
 N° di posizioni: 44; 30 mm
 Capacità lorda: 670 lt
 Modello EU Regulation (2015/1094): armadi freezer

Dati refrigerazione

Tipo di controllo: Digitale
 Potenza refrigerante alla temperatura di evaporazione: -30 °C
 Temperatura minima di funzionamento: -15 °C
 Temperatura massima di funzionamento: -22 °C
 Tipo di funzionamento: Ventilato

Sostenibilità

Tipo di refrigerante: R290
 Indice GPW: 3
 Potenza refrigerante: 569 W
 Peso refrigerante: 90 g
 Classe energetica (in riferimento al Regolamento UE 2015/1094): B
 Consumi energetici annuali e giornalieri (in riferimento al Regolamento UE 2015/1094): 1325 kWh/anno - 4 kWh/24h
 Condizioni ambientali (in riferimento al Regolamento UE 2015/1094): Heavy Duty (cl.5)
 Indice EEI (in riferimento al Regolamento UE 2015/1094): 33.54

Nuova etichetta energetica in vigore dal 1° luglio 2016

L'etichettatura energetica per i frigoriferi e i freezer 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.

