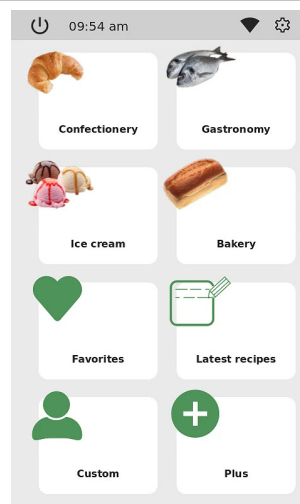




PRESTAZIONI

RESE PRODOTTO +90°C/+3°C	60 kg
RESE PRODOTTO +90°C/-18°C	40 kg
RANGE TEMPERATURA	-40°C / +5°C
CAPACITA'	10 teglie
PASSO GUIDE GASTRONOMIA	68 mm
PASSO GUIDE PASTICCERIA	17.5 mm
PASSO GUIDE GELATO	17.5 mm
VASCHE GELATO 165x360x120h mm	18
VASCHE GELATO 250x360x120h mm	12
CARAPINE Ø200x250H mm	8

CONTROLLO



CARATTERISTICHE

- Ventilatori elettronici di ultima generazione (5 velocità diverse)
- Isolamento in poliuretano espanso ad alta densità (circa 42 kg/m³), privo di HCFC - Spessore 60 mm
- Massima flessibilità per ottimizzare e personalizzare il processo di lavoro quotidiano
- Ispezionabilità totale della camera per la massima igiene
- Condensazione ad aria
- Sonda al cuore a 4 punti riscaldata inclusa
- Porta usb HACCP inclusa
- Fluido refrigerante R290
- Batteria evaporante in rame-alluminio, verniciata a cataforesi con resina epossidica atossica
- Vaschetta raccogli condensa
- Display touch da 7" in alta definizione sulla porta, di facile utilizzo
- 4 funzioni di lavoro base: abbattimento, surgelazione, scongelamento, conservazione
- Porta USB per download dei cicli, upgrade del Firmware, upload/download di ricette ecc.

OPTIONAL

- Connettività bi-direzionale 4.0 e wi-fi
- Sanitizzazione ad ozono
- Kit ruote
- Unità di condensazione ad acqua

ALLESTIMENTO DI SERIE

Supporti in acciaio inox AISI 304 per teglie GN1/1 o 600x400

ALLESTIMENTO OPZIONALE

Struttura interna a passo variabile con 10 coppie guide amovibili a "L" in acciaio inox AISI 304, posizionabili ad incastro ogni 17,5 mm

Struttura interna a passo variabile con 10 coppie guide amovibili a "C" anti ribalta in acciaio inox AISI 304, posizionabili ad incastro ogni 17,5 mm

DIMENSIONI

Larghezza	790 mm [31.1 in]
Profondità	1030 mm [40.55 in]
Altezza	1800 mm [70.87 in]
Peso	188 kg [414.54 lb]
Altezza piedi	145-205 mm [5.71-8.07 in]
Luce porta larghezza 1	670 mm [26.38 in]
Luce porta altezza 1	930 mm [36.61 in]
Profondità porta aperta a 90°	1740 mm [68.5 in]
Profondità interna	410 mm [16.14 in]
Larghezza imballo	850 mm [33.46 in]
Profondità imballo	1090 mm [42.91 in]
Altezza imballo	1945 mm [76.57 in]
Peso imballo	195 kg [429.98 lb]
Volume imballo	1.8 m ³ [476.05 glus]

DATI TECNICI

Range temperatura	-40°C / +5°C
Spessore isolamento	60 mm [2.36in]
Numero vani	1
Tipo porte	Cieca
Numero porte	1
Tipo condensazione	Aria
Tipo impianto	Motore a bordo
Tipo impianto	Ventilato
Tipo compressore	Ermetico
Gas refrigerante	R290
GWP gas refrigerante	3
Quantità gas refrigerante g	2 x 150 g [2 x 5.91oz]
Cooling power ASHRAE lbp	3076 W [10489.16btu/h]
Potenza sonora	<70 dbA
Tipo valvola espansione	Meccanica
Tipo sbrinamento	A porta aperta
Evaporazione acqua di sbrinamento	Tubo di scarico
Illuminazione interna	Non presente
Illuminazione esterna	Non presente
Potenza refrigerante	6700 W
Classe climatica	5
Calore espulso	6500 W
Volume Aria	2 m ³ /h

CAPACITA'

Griglie GN	[]
Passo guide GN	68 mm
Griglie EN	[]
Passo guide EN	17.5 mm
Griglie IC	[]
Passo guide IC	17.5 mm
Vasche 5Lt 360x165x120h mm	18
Vasche 5Lt 360x250x80h mm	12
Carapine 7Lt Ø200x250h mm	8

ALIMENTAZIONE

Alimentazione principale	380-415 V 3N~ 50 Hz
FLI - Full-Load Power	3400 W
FLA - Full-Load Amperage	7.5 A
Potenza carichi resistivi	700 W
Assorbimento carichi resistivi	3.0434782608696 A
Cavo di alimentazione	3G 2,5 mm ²
Spina di alimentazione	Spina non in dotazione

PRESTAZIONI

Capacità abbattimento (+65°C -> +10°C) UNI EN ISO22042	50 kg [110.25lb]
Capacità surgelazione (+65°C -> -18°C) UNI EN ISO22042	40 kg [88.2lb]
Consumo energia per ciclo di abbattimento (+65°C -> +10°C) UNI EN ISO22042	0.07 kW/kg
Consumo energia per ciclo di surgelazione (+65°C -> +10°C) UNI EN ISO22042	0.27 kW/kg
Tempo abbattimento (+65°C -> +10°C) UNI EN ISO22042	120 min
Tempo surgelazione (+65°C -> -18°C) UNI EN ISO22042	270 min