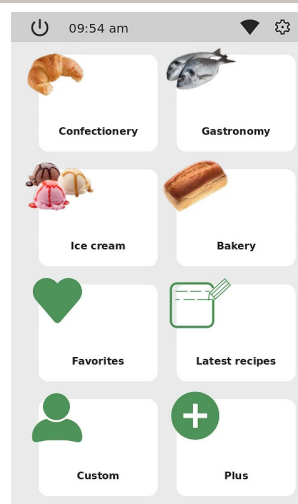




PRESTAZIONI

RESE PRODOTTO +90°C/+3°C	85 kg
RESE PRODOTTO +90°C/-18°C	70 kg
RANGE TEMPERATURA	-40°C / +5°C
CAPACITA'	15 teglie
PASSO GUIDE GASTRONOMIA	68 mm
PASSO GUIDE PASTICCERIA	17.5 mm
PASSO GUIDE GELATO	17.5 mm
VASCHE GELATO 165x360x120h mm	21
VASCHE GELATO 250x360x120h mm	14
CARAPINE Ø200x250H mm	12

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 15 coppie guide amovibili a "L" in acciaio inox AISI 304, posizionabili ad incastro ogni 17,5 mm

Struttura interna a passo variabile con 15 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	1950 mm [76.77 in]
Peso	190 kg [418.95 lb]
Altezza piedi	145-205 mm [5.71-8.07 in]
Luce porta larghezza 1	670 mm [26.38 in]
Luce porta altezza 1	1130 mm [44.49 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	2095 mm [82.48 in]
Peso imballo	196 kg [432.18 lb]
Volume imballo	1.94 m ³ [512.76 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	3 x 150 g [3 x 5.91oz]
Cooling power ASHRAE lbp	4620 W [15754.2btu/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	10050 W
Classe climatica	5
Calore espulso	9500 W
Volume Aria	3 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	21
Vasche 5Lt 360x250x80h mm	14
Carapine 7Lt Ø200x250h mm	12

ALIMENTAZIONE

Alimentazione principale	380-415 V 3N~ 50 Hz
FLI - Full-Load Power	4600 W
FLA - Full-Load Amperage	8 A
Potenza carichi resistivi	700 W
Assorbimento carichi resistivi	3.0434782608696 A
Cavo di alimentazione	5G 2,5 mm ²
Spina di alimentazione	Spina non in dotazione

PRESTAZIONI

Capacità abbattimento (+65°C -> +10°C) UNI EN ISO22042	75 kg [165.38lb]
Capacità surgelazione (+65°C -> -18°C) UNI EN ISO22042	55 kg [121.28lb]
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