

P10.2
Cod. P10.2

ATTREZZATURA STANDARD

	Gas refrigerante	R290 "Incluso"
	Unità condensante ad aria	Incorporato
	Cerniere porte	Sinistra
	Adatto per	Combi GN2.1/GN1.1/60X40
	Distanza teglie regolabile	30 mm
	Installazione Cella	Piedi
	Sonda nucleo	Incluso
	Imballaggio	Pallet+pluriball
	Guide in acciaio inossidabile	10

CAPACITA'

Resa +90°C -> +3°C/-18°C (Kg)	50
Range (°C)	-40/+3
Passo teglie (mm)	30
Capacità GN1.1 (h65, h40, h20)	16-24-50
Capacità 600x400 (h65, h40, h20)	16-24-50
Capacità 13"x18" / 12"x20"	16 (h 2,5") optional
Capacità 26"x18" (h65, h40, h20)	8 (h 2,5") optional
Capacità gelato 330x165x120h	20

CARATTERISTICHE


SISTEMA DI VENTILAZIONE: Ventilatori bionici con velocità elettronica dal 10% al 100%



EVAPORATORE: Superficie dell'evaporatore XL: grande superficie in grado di rimuovere rapidamente il calore



VALVOLA DI ESPANSIONE: Valvola di espansione elettronica: (+15% velocità)



CONTROLLO DELL'ARIA: AIR PLUS SYSTEM: +20% di efficienza (pressione, larghezza, uniformità, velocità)



COSTRUZIONE: Pannelli da 70 mm e 90 mm parte superiore, schiuma poliuretanica 45kg/m³. Acciaio inossidabile AISI 304 all'interno e all'esterno



TELAIO DELLA PORTA: Ermetico, acciaio inox AISI 304



SCHEDA DI CONTROLLO: Computer industriale (PLC)

DETTAGLI COSTRUTTIVI STANDARD

- Sistema di ventilazione: ventilatori bionici con velocità elettronica da 10% a 100%.
- Evaporatore XL: grande superficie in grado di rimuovere rapidamente il calore.
- Valvola di espansione: valvola di espansione elettronica: (+15% velocità).
- Controllo dell'aria: air plus system: +20% di efficienza (pressione, larghezza, uniformità, velocità).
- Display: touch screen 4,3" IP65 con tecnologia capacitiva e ciclo personalizzabili. Touch screen funziona anche con i guanti da cucina.
- Pannello di controllo: scheda elettronica industriale resistente (plc).
- Combi rack con supporto teglie regolabile e teglie regolabili per pasticceria, panetteria e gastronomia (macchine a teglia).
- Costruzione: pannelli da 70 mm, parte superiore da 90 a 100mm, (P5.1=50 mm e 70mm) schiuma poliuretanica 45kg/m³.
- Acciaio inossidabile AISI 304 all'interno e all'esterno.
- Protezione circuito: Evaporatore con trattamento di cataforesi .
- Cornice porta: in acciaio inossidabile AISI 304.
- Porte: Chiusura automatica.
- Ventilatore dell'evaporatore ZIEHL ABEGG flusso d'aria max. 2500 m³/h "per ventilatore".
- Condizioni di lavoro (°C/Ur%) 32/55.
- Diametro del ventilatore (mm) 300.
- Highend-Diffusor ZAPlus®: canali speciali che permettono di dirigere il flusso d'aria nell'evaporatore.
- I ventilatori dell'evaporatore si fermano automaticamente all'apertura porta.

P10.2**Cod. P10.2****DETTAGLI COSTRUTTIVI STANDARD**

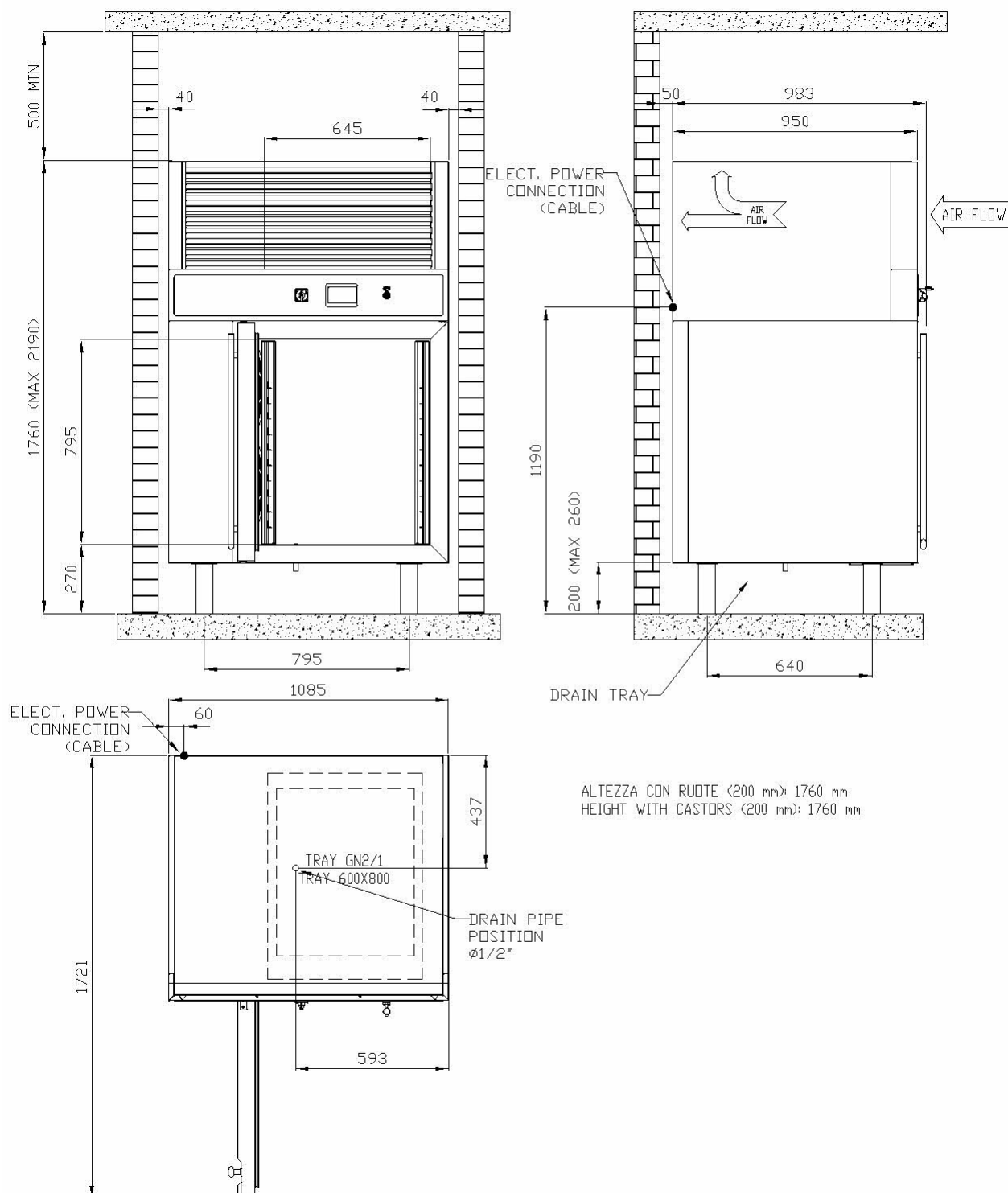
- Impugnatura ergonomica e robusta in acciaio.
- Sonda nucleo: NTC con 2 sensori.
- Compressore incorporato.
- Diagnostica avanzata: Visualizzazione Diagnostica dei principali parametri (velocità del flusso d'aria, consumo di energia, funzione valvola, unità di condensazione, pressione).
- Cicli: 72 cicli disponibili.
- Dati HACCP download tramite cavo Ethernet, USB o WIFI (router non incluso).
- Archiviazione HACCP a lungo termine: da 1 anno a 2 anni di archiviazione dei dati HACCP.
- Interruttore di alimentazione principale per scollegare l'alimentazione (NO P5.1 P5.2).
- Garanzia: 2 anni di garanzia sulle parti.
- Ventilatore dell'evaporatore IP54: grado d'acqua DIN EN 60529.
- Scheda di controllo IP67: grado d'acqua DIN EN 60529.
- Pulizia facile e rapida dell'evaporatore.
- Sbrinamento manuale, evita la proliferazione batterica.
- Refrigeranti disponibili: R290/R1270 (predisposizione per R452/R404/R449 su richiesta)
- * Opzione SERVIZIO & HACCP Assistenza tecnica e dati Haccp online, comunicazione M2M.

P10.2

Cod. P10.2

DISEGNO TECNICO

P10.2



P10.2
Cod. P10.2
DATI TECNICI

	DATI CELLA	DATI COMPRESSORE
Assorbimento 400 V 3ph+N 50hz (kW; A)	2,8 ; 7,2	
Assorbimento 440 V 3ph+N 60hz (kW; A)	3,4 ; 8,5	
Assorbimento 230 V 3ph 60hz (kW ; A)	3,4 ; 14,9	
Dimensione cella (LPA)	1085,983,1695	-
Dimensione cella imballata (LPA)	1260,1155,2000	-
Peso netto cella (kg)	215	-
Peso imballo cella (kg)	230	-
Diametro del ventilatore (mm)	300	-
Max flusso d'aria ventilatori (m³/h)	5000	-
Superficie dell'evaporatore (m²)	18.6	-
Ricircolo minimo aria richiesto (m³/h)	3200	
Potenza frig. a 50hz (kW Tev=-10; Tc=+40°C)	-	3.1
Potenza frig. a 60hz (kW Tev=-10; Tc=+40°C)	-	3.7
Gas refrigerante	-	R290 "Incluso"
Peso netto unità condensante (kg)	-	
Peso imballo unità condensante (kg)	-	
Condizioni di lavoro (°C/Ur%)	-	32/55
Marca di compressore	-	Scroll
Portata Acqua DT 15°C [L/h]	-	280

* ATTENZIONE: Le informazioni tecniche possono subire variazioni. Si consiglia di verificarle con Nuovair S.r.l. La capienza di carrelli e teglie dipende dalla marca utilizzata.

OPZIONI ED ACCESSORI

- ☐ Porta inversa
- ☐ Assistenza remota e haccp su cloud (2 anni)
- ☐ Voltaggio 60hz
- ☐ Kit ruote
- ☐ Cassa di legno fumigato
- ☐ Kit porta aperta
- ☐ Unità condensante ad aria remota
- ☐ Condensazione ad acqua
- ☐ Cicli caldi (scongelo, fermentazione controllata, mantenimento caldo, CBT)
- ☐ Sonda nucleo standard supplementare
- ☐ API collegamento M2M: +2.500€ /anno (canone aggiornamenti e manutenzione)
- ☐ Supporto teglie 600x800 con guide
- ☐ Supporto teglie USA 18"x 26" con guide.
- ☐ Silenziamento unità esterna o interna