

**P20.2**
**Cod. P20.2**

**ATTREZZATURA STANDARD**

|                                                                                    |                           |                            |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|----------------------------|
|    | Gas refrigerante          | R452a "Non incluso"        |
|    | Unità condensante ad aria | Remoto                     |
|    | Cerniere porte            | Destra                     |
|  | Adatto per                | Carrello                   |
|  | Installazione Cella       | Pavimento incassato        |
|  | Sonda nucleo              | Incluso                    |
|  | Imballaggio               | Pallet+gabbia legno aperta |

**CAPACITA'**

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Resa +90°C -> +3°C/-18°C (Kg)   | 100    |
| Range (°C)                      | -40/+3 |
| Carrelli GN1.1 /600x400 (n°)    | 2      |
| Carrelli 29"x36" (74 x 91) (n°) |        |
| Carrelli GN2.1 /600x800 (n°)    | 1      |
| Carrelli 26"x18" (66 x 46) (n°) | 1      |

**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 100 mm, schiuma poliuretanica 45kg/m³. Acciaio inossidabile AISI 304 all'interno e all'esterno. Fondo rinforzato con acciaio da 1,5 mm.



**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.
- 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

**P20.2****Cod. P20.2****DETTAGLI COSTRUTTIVI STANDARD**

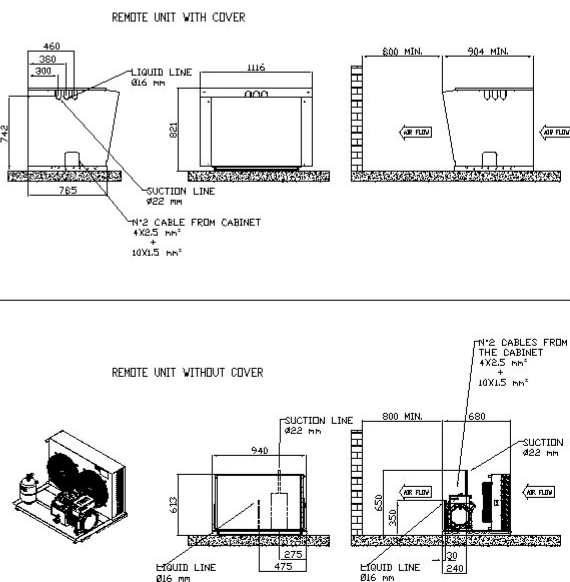
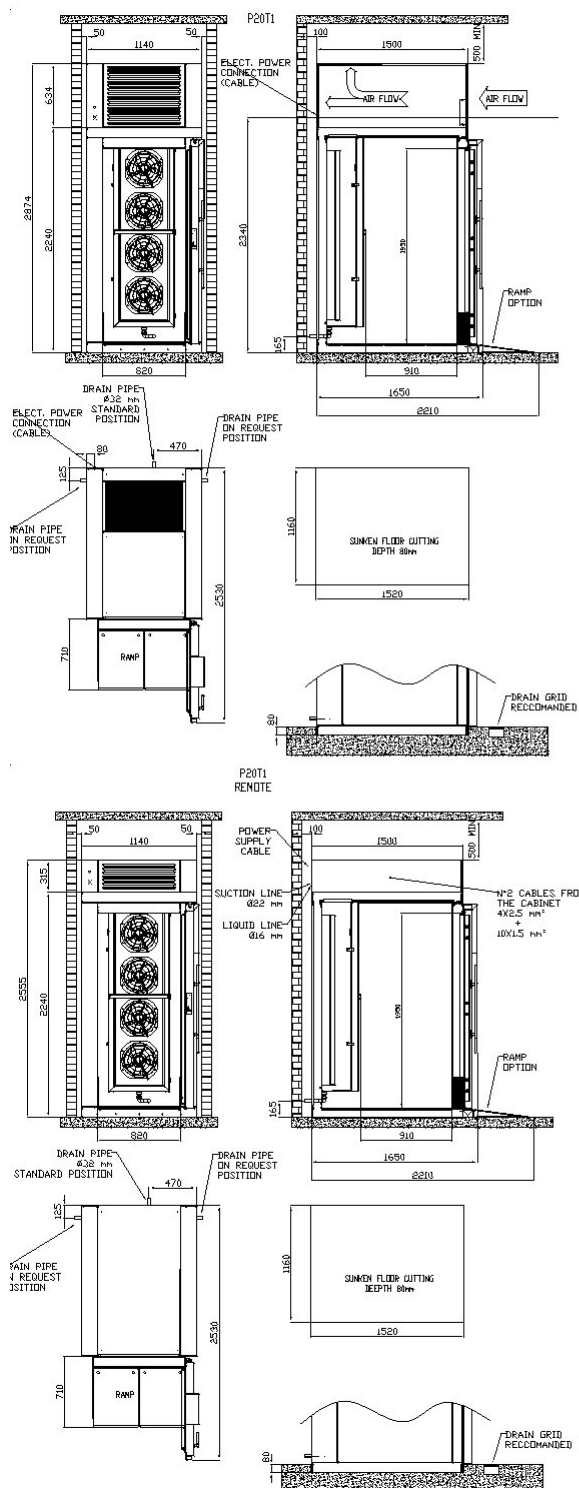
condensazione, pressione).

- 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.

**P20.2**

**Cod. P20.2**

**DISEGNO TECNICO**



**P20.2**
**Cod. P20.2**
**DATI TECNICI**

|                                             | DATI CELLA     | DATI COMPRESSORE    |
|---------------------------------------------|----------------|---------------------|
| Assorbimento 400 V 3ph+N 50hz (kW; A)       | 5,5 ; 13       |                     |
| Assorbimento 440 V 3ph+N 60hz (kW; A)       | 6.6 ; 15.5     |                     |
| Assorbimento 230 V 3ph 60hz ( kW ; A )      | 5,5 ; 23       |                     |
| Dimensione cella (LPA)                      | 1140,1650,2874 | -                   |
| Dimensione interno cella (LPA)              | 820,900,1950   | -                   |
| Dimensione cella imballata (LPA)            | 1600,3200,2000 | -                   |
| Peso netto cella (kg)                       | 650            | -                   |
| Peso imballo cella (kg)                     | 680            | -                   |
| Diametro del ventilatore (mm)               | 300            | -                   |
| Max flusso d'aria ventilatori (m³/h)        | 10000          | -                   |
| Superficie dell'evaporatore (m²)            | 31             | -                   |
| Potenza frig. a 50hz (kW Tev=-10; Tc=+40°C) | -              | 10.4                |
| Potenza frig. a 60hz (kW Tev=-10; Tc=+40°C) | -              | 12.5                |
| Potenza del compressore (HP)                | -              | 3                   |
| Gas refrigerante                            | -              | R452a "Non incluso" |
| Peso netto unità condensante (kg)           | -              |                     |
| Peso imballo unità condensante (kg)         | -              |                     |
| Diametro mandata (mm)/aspirazione (mm)      | -              | 16 / 22             |
| Condizioni di lavoro (°C/Ur%)               | -              | 43/55               |
| Marca di compressore                        | -              | Bitzer              |
| Co2 Diametro mandata (in)/aspirazione (in)  | -              | 3/8"---1/2"         |
| Portata Acqua DT 15°C [L/h]                 | -              | 950                 |
| Intensità sonora unità remota (dbA)         | -              | 45.9                |

\* 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
- ☐ Cassa di legno fumigato
- ☐
- ☐ lievitazione)
- ☐ Dimensione cella (LPA)
- ☐ Display 7"
- ☐ Sonda nucleo standard supplementare
- ☐ Protezione della porta interna
- ☐ Protezione della porta esterna
- ☐ Allarme Visivo e sonoro
- ☐ Blocco porta 95° (1 porta)
- ☐ Macchina senza pavimento (solo per il ciclo di abbattimento +3°C)
- ☐ Rampa singola
- ☐ Sanificazione (sistema a tecnologia ionica)
- ☐ Silenziamento unità esterna o interna
- ☐ Smontato (gabbia di legno inclusa)
- ☐ Rampa raccogli acqua.