

**P5.1**
**Cod. P5.1**

**ATTREZZATURA STANDARD**

|                                                                                    |                               |                   |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|-------------------|
|    | Gas refrigerante              | R290 "Incluso"    |
|    | Unità condensante ad aria     | Incorporato       |
|    | Cerniere porte                | Destra            |
|  | Adatto per                    | Combi GN1.1/60x40 |
|  | Distanza teglie regolabile    | 35 mm             |
|  | Installazione Cella           | Piedi             |
|  | Sonda nucleo                  | Incluso           |
|  | Imballaggio                   | Pallet+pluriball  |
|  | Guide in acciaio inossidabile | 5                 |
|  | Cavo e presa Shuko            | Incluso           |

**CAPACITA'**

|                                  |                     |
|----------------------------------|---------------------|
| Resa +90°C -> +3°C/-18°C (Kg)    | 25                  |
| Range (°C)                       | -40/+3              |
| Passo teglie (mm)                | 35                  |
| Capacità GN1.1 (h65, h40, h20)   | 5-6-10              |
| Capacità 600x400 (h65, h40, h20) | 5-6-10              |
| Capacità 13"x18" / 12"x20"       | 5 (h 2,5") optional |
| Capacità gelato 330x165x120h     | 6                   |

**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 50 mm e 70 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.

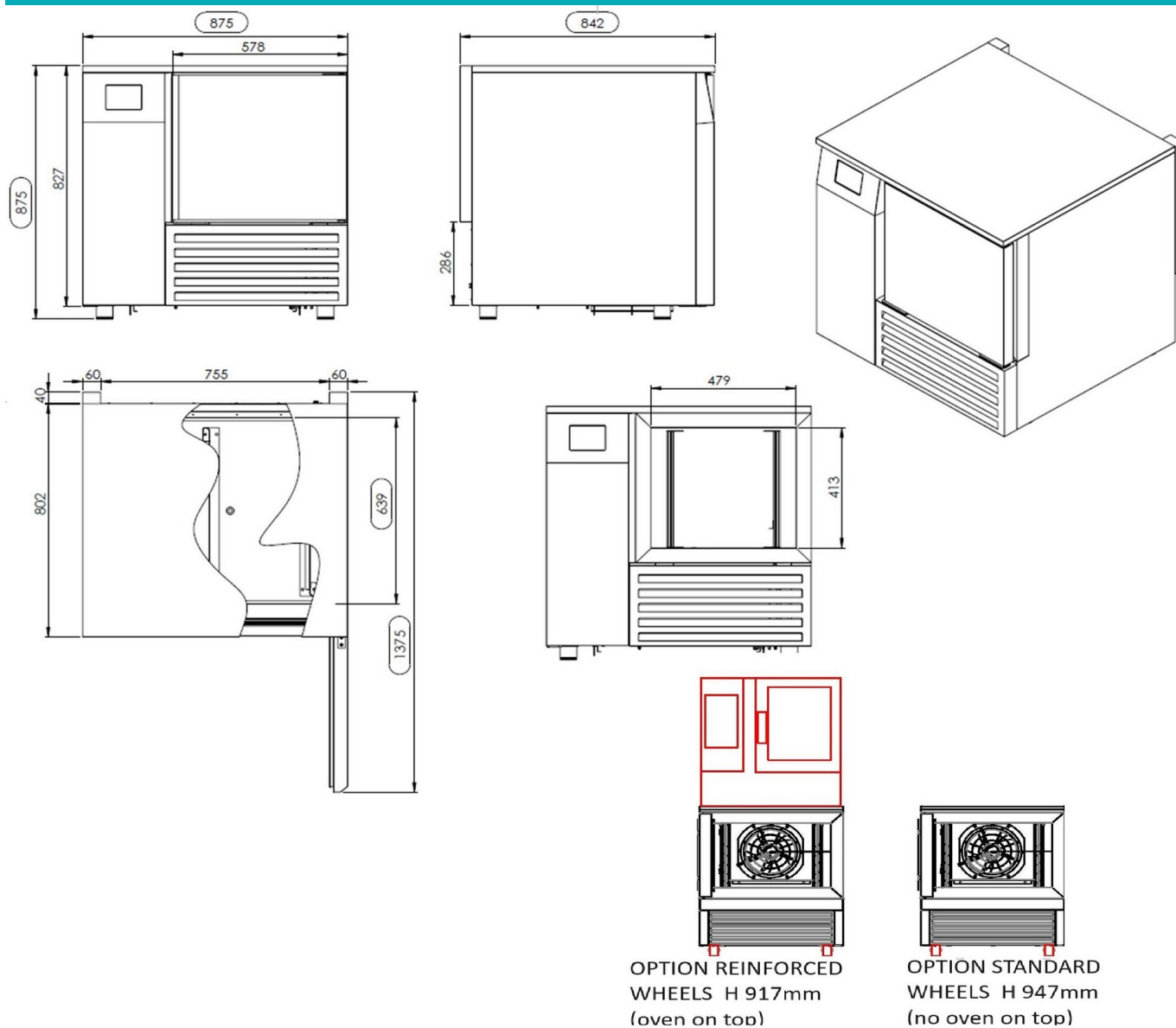
**P5.1****Cod. P5.1****DETTAGLI COSTRUTTIVI STANDARD**

- 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 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.

**P5.1**

**Cod. P5.1**

**DISEGNO TECNICO**



**P5.1**
**Cod. P5.1**
**DATI TECNICI**

|                                             | DATI CELLA     | DATI COMPRESSORE |
|---------------------------------------------|----------------|------------------|
| Assorbimento 208 V 2ph 60hz ( kW ; A )      | 1,7 ; 9,9      |                  |
| Assorbimento 230 V 1ph 50hz ( kW ; A )      | 1,7 ; 7.8      |                  |
| Dimensione cella (LPA)                      | 875,842,875    | -                |
| Dimensione cella imballata (LPA)            | 1000,1025,1300 | -                |
| Peso netto cella (kg)                       | 125            | -                |
| Peso imballo cella (kg)                     | 140            | -                |
| Diametro del ventilatore (mm)               | 300            | -                |
| Max flusso d'aria ventilatori (m³/h)        | 2500           | -                |
| Superficie dell'evaporatore (m²)            | 5.69           | -                |
| Ricircolo minimo aria richiesto (m³/h)      | 850            |                  |
| Potenza frig. a 50hz (kW Tev=-10; Tc=+40°C) | -              | 2.7              |
| Potenza frig. a 60hz (kW Tev=-10; Tc=+40°C) | -              | 3.2              |
| 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]                 | -              | 200              |

\* 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 (scongellamento, fermentazione controllata, mantenimento caldo, CBT)
- ☐ Sonda nucleo standard supplementare
- ☐ API collegamento M2M: +2.500€ /anno (canone aggiornamenti e manutenzione)
- ☐ Kit di bloccaggio Rational in appoggio
- ☐ Ruote rinforzate forno in appoggio