

P20.1
Cod. P20.1

ATTREZZATURA STANDARD

	Gas refrigerante	R290 "Incluso"
	Unità condensante ad aria	Incorporato
	Cerniere porte	Destra
	Adatto per	Carrello
	Installazione Cella	Pavimento spessore h 20mm (PE 300)
	Sonda nucleo	Incluso
	Imballaggio	Pallet e gabbia legno aperta

CAPACITA'

Resa +90°C -> +3°C/-18°C (Kg)	75
Range (°C)	-40/+3
Carrelli GN1.1 / 600x400 (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: E-PLUS SYSTEM: +20% di efficienza (pressione, larghezza, uniformità, velocità)



COSTRUZIONE: Pannelli da 70 mm, schiuma poliuretana 45kg/m³. Acciaio inossidabile AISI 304 all'interno e all'esterno. Fondo resina spessore 20mm



TELAIO DELLA PORTA: Ermetico, acciaio inox AISI 304



SCHEDA DI CONTROLLO: Computer industriale (PLC)

					P20.1
Oven Model		Width	Deep	Height	645 x 924 x 1855
GN1.1 STANDARD	(mm)	445	590	1747	1 (2*)
GN2.1 STANDARD	(mm)	588	650	1747	1
60X40 STANDARD	(mm)	480	660	1855	1
60X80 STANDARD	(mm)	663	800	1747	NO
RATIONAL GN1.1	(mm)	561	715	1740	1
RATIONAL GN2.1	(mm)	772	954	1740	NO
STANDARD 18" x 26"	(mm)	457	660	1778	1
STANDARD 29" x 36"	(mm)	737	914	1778	NO
BAKERY 20" x 26"	(mm)	520	650	1800	1
BAKERY 28" x 36"	(mm)	710	920	1920	NO

* = numero massimo ottenibile ruotando il carrello di 90°

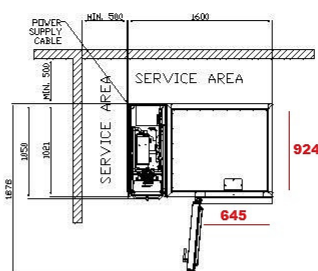
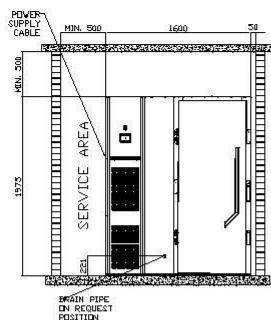
I dati possono variare in funzione del fornitore di carrelli. Si raccomanda di chiedere conferma a Nuovair.

P20.1

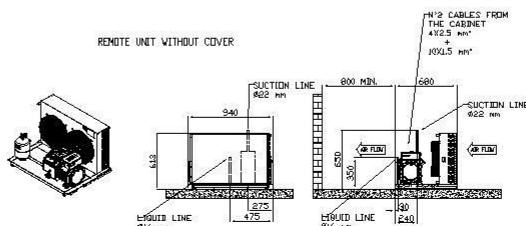
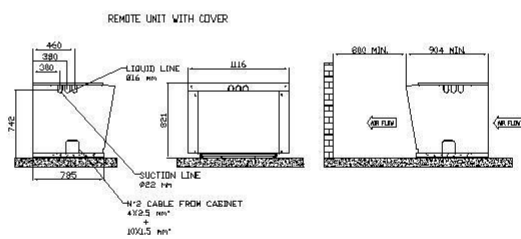
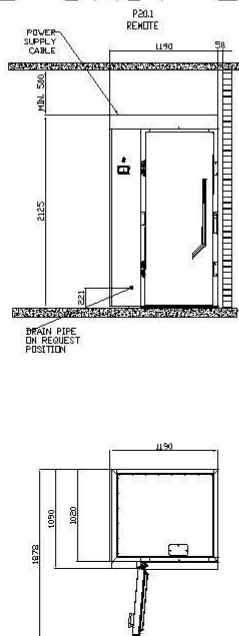
Cod. P20.1

DISEGNO TECNICO

STANDARD MACHINE



REMOTE UNIT DRAFT "not official drawing"



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: E-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.

P20.1**Cod. P20.1****DETTAGLI COSTRUTTIVI STANDARD**

- 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.

P20.1
Cod. P20.1
DATI TECNICI

	DATI CELLA	DATI COMPRESSORE
Assorbimento 400 V 3ph+N 50hz (kW; A)	5,8 ; 12,9	
Assorbimento 440 V 3ph+N 60hz (kW; A)	4,5 ; 14	
Assorbimento 230 V 3ph 60hz (kW ; A)	4,6 ; 23	
Dimensione cella (LPA)	1600,1155,1980	-
Dimensione interno cella (LPA)	645,924,1885	-
Dimensione cella imballata (LPA)	1734,1249,2252	-
Peso netto cella (kg)	300	-
Peso imballo cella (kg)	400	-
Diametro del ventilatore (mm)	300	-
Max flusso d'aria ventilatori (m³/h)	10000	-
Superficie dell'evaporatore (m²)	23.3	-
Ricircolo minimo aria richiesto (m³/h)	4500	
Resa frigorifera 50hz (kW Tev=-10; Tc=+40°C)	-	7
Resa frigorifera 60hz (kW Tev=-10; Tc=+40°C)	-	7.2
Gas refrigerante	-	R290 "Incluso"
Carica di refrigerante (g)	-	2 x 400
Diametro mandata /aspirazione (mm)	-	16 / 22
Condizioni di lavoro (°C/Ur%)	-	43/55
Marca di compressore	-	Scroll
Portata Acqua DT 15°C [L/h]	-	650

* 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 "richiedere se disponibile"
- ☐ Voltaggio 60hz
- ☐ Cassa di legno fumigato
- ☐ Unità condensante ad aria remota
- ☐ Condensazione ad acqua
- ☐ Cicli caldi (scongellamento, lievitazione, Cottura bassa temperatura)
- ☐ Unità condensante esterna (R452A/R449A/R455A)
- ☐ Sonda nucleo standard supplementare
- ☐ API collegamento M2M: +2.500€ /anno (canone aggiornamenti e manutenzione)
- ☐ Display 7"
- ☐ Solo cella predisposta Co2
- ☐ Silenziamento unità esterna o interna.