

Frigoriferi 1400 lt digitali ECO LINE



- La gamma comprende **6 modelli** ventilati, dimensionati per il contenimento di recipienti Gastro Norm 2/1 e differenziati per temperature d'uso, materiali impiegati, strumentazioni di comando e controllo; tipologia delle porte: intere o mezze, cieche o a vetri.

- Spessore **isolamento di 75 mm** ottenuto con schiumatura in poliuretano espanso ad alta densità con gas ad iniezione di Ciclopentano al **100% privo di CFC e HCFC**.

- Modelli interamente in acciaio inox AISI 304 (schienale, fondo e cielo esterno compresi).

- Camere con spigoli interni arrotondati, fondo stampato, dotate di speciali supporti in acciaio inox, facilmente smontabili, per il sostegno a varie altezze delle griglie e delle bacinelle GN 2/1 o sottomultipli.

- Piedini in acciaio inox AISI 304, diametro 2", regolabili in altezza -10+80 mm.

- Porte dotate di microinterruttore per l'arresto della ventilazione all'apertura della porta stessa e di serratura con chiave e luce interna. **Porte cieche facilmente reversibili in utenza.** Porte a doppio o triplo

vetro (per conservatori) a bassa emissione con dispositivo anticondensa ed illuminazione verticale.

- Resistenze perimetrali porta per evitare formazioni di ghiaccio ed incollaggio delle porte; magnete lungo l'intero bordo porta per una perfetta chiusura.

- **Sbrinamento automatico** ed evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento, per mezzo di gas caldo.

- Illuminazione di serie su tutti i modelli.

- Gruppo refrigerante a capillare, montato su **tampone facilmente estraibile** e costituito da: motore compressore ermetico; condensatore ventilato ad alette verniciato, dotato di convogliatore d'aria; evaporatore ventilato (posizionato sul top del frigorifero con il motore compressore) in rame e alluminio, protetto da una speciale verniciatura.

- Pannello comandi con **termostato elettronico e termometro digitale (D)** con visualizzazione delle temperature per mezzo display luminoso.

Frigoriferi 1400 litri digitali

Codice	Modello	Descrizione	Misure mm	kg	m ³
728473	E14NØD2C	O/D, 1400 litri, 2 porte, -2 +10 °C	1500X795x2050	248	3,02
728476	E14CØD2C	O/D, 1400 litri, 2 porte, -15 -24 °C	1500X795x2050	248	3,02
728474	E14NØD4C	O/D, 1400 litri, 4 mezze porte, -2 +10 °C	1500X795x2050	252	3,02
728477	E14CØD4C	O/D, 1400 litri, 4 mezze porte, -15 -24 °C	1500X795x2050	252	3,02
728475	E14NØD2V	O/D, 1400 litri, 2 porte vetro, 0 +10 °C	1500X795x2050	266	3,02
728478	E14CØD2V	O/D, 1400 litri, 2 porte vetro, -15 -20 °C	1500X795x2050	266	3,02

Accessori in dotazione

Codice	728473	728476	728474	728477	728475	728478
Griglie rilsan grigio GN 2/1+coppie guide in acciaio n.	6	6	6	6	6	6

Accessori a richiesta

Codice	728473	728476	728474	728477	728475	728478
Kit stampante per soluzione base HACCP	881457	881457	881457	881457	881457	881457
Griglia rilsan grigio GN 2/1	880720	880720	880720	880720	880720	880720
Griglia inox AISI 304 GN 2/1	881067	881067	881067	881067	881067	881067

Accessori a richiesta

Codice	728473	728476	728474	728477	728475	728478
Griglia cromata GN 2/1 + 2 guide	881455	881455	881455	881455	881455	881455
Griglia rilsan grigio GN 2/1 + 2 guide	881454	881454	881454	881454	881454	881454
Kit 3 griglie	881452	881452	881452	881452	881452	881452
Coppie guide inox	881456	881456	881456	881456	881456	881456
Bacinella GN 1/1 in PVC - h 65 mm	881038	881038	881038	881038	881038	881038
Bacinella GN 1/1 in PVC - h 100 mm	811451	811451	811451	811451	811451	811451
Bacinella GN 1/1 in PVC - h 150 mm	881040	881040	881040	881040	881040	881040
Bacinella rilsan in PVC GN 1/1 + falso fondo	880705	880705	880705	880705	880705	880705
Bacinella GN 2/1 in PVC con coperchio e guide inox	881462	881462	881462	881462	881462	881462
Kit 8 bacinelle in PVC GN 1/1 con falso fondo per pesce	881461	881461	881461	881461	881461	881461
Cesto in filo - rilsan grigio GN 1/1 - h 150 mm	881043	881043	881043	881043	881043	881043
Cesto GN 2/1 in filo - h 150 mm	881467	881467	881467	881467	881467	881467
Cesto rilsan GN 2/1 + 2 guide	881468	881468	881468	881468	881468	881468
Ganciera in acciaio inox 18/10 per carni peso max 200 kg	881451	881451	881451	881451	881451	881451
Ganci inox per carne	881060	881060	881060	881060	881060	881060
Kit 4 ruote piroettanti, di cui 2 con freno	881453	881453	881453	881453	881453	881453
Pedale apertura porta	881459	881459	881459	881459	881459	881459
Base di stazionamento per struttura mobile	880018	880018	880018	880018	880018	880018
Struttura interna carrellabile GN 2/1 - passo 60	881449	881449	881449	881449	881449	881449
Base di scorrimento interno cella (da ordinare con il cod. 881449)	881450	881450	881450	881450	881450	881450
Carrello per struttura mobile GN 2/1	880017	880017	880017	880017	880017	880017
Kit pasticceria per teglie 400x600 mm (2 coppie griglie)	881460	881460	881460	881460	881460	881460
Ripiano acciaio inox forato GN 2/1	881042	881042	881042	881042	881042	881042
Gruppo remoto -2 +10 °C	881464		881464		881464	
Gruppo remoto -24 -15 °C		881466		881466		881466
Dispositivo per allarme autonomo	881089	881089	881089	881089	881089	881089

Frigoriferi 1400 litri digitali

DATI TECNICI

Strumentazione pannello comandi	Costruzione esterna/interna	Negativo -2 +10 °C	Conservatore -15 -24 °C	Negativo -2 +10 °C	Conservatore -15 -24 °C	Positivo 0 +10 °C	Conservatore -15 -20 °C
D=Digitale	AISI 304/304	Codice 728473	728476	728474	728477	728475	728478
Dimensioni esterne (mm):							
larghezza		1500	1500	1500	1500	1500	1500
profondità		795	795	795	795	795	795
profondità con porte aperte		1475	1475	1475	1475	1475	1475
altezza		2050	2050	2050	2050	2050	2050
Dimensioni interne utili (mm):							
larghezza		600+600	600+600	600+600	600+600	600+600	600+600
profondità		665	665	665	665	665	665
altezza		1440	1440	1440	1440	1440	1440
Capacità lorda (D.I.N. 8952) (lt)		1400	1400	1400	1400	1400	1400
Temperatura ambiente max (°C)		43	43	43	43	32	32
Umidità interna min/max (%)		70/90		70/90		70/90	
Porte intere cieche n.		2	2				
1/2 porte cieche n.				4	4		
Porta vetro (non reversibile in utenza)						2	2
Temperatura di funzionamento (°C)		-2 +10 °C	-15 -24 °C	-2 +10 °C	-15 -24 °C	-15 -24 °C	-15 -20 °C
Tipo e quantità in grammi di refrigerante		R134a/380	R404a/380	R134a/380	R404a/380	R404a/380	R404a/390
Sbrinamenti in 24 h n.		4	4	4	4	4	4
Potenza compressore (CV)		3/8	1	3/8	1	3/8	1
Potenza frigorifera (Frig/h) (▲)		512	1550	512	1150	640	1745
Potenza totale assorbita (kW) (▲)		0,51	0,96	0,51	0,96	0,60	1,40
Tensione alimentazione monofase (50 Hz) (V)		230/1 + N	230/1 + N	230/1 + N	230/1 + N	230/1 + N	230/1 + N

(▲) Valori misurati con temperatura ambiente +43 °C, temperatura di condensazione +55 °C, temperatura di evaporazione -10 °C (per temperatura negativa /positiva) e -23,3 °C (per bassa temperatura).