

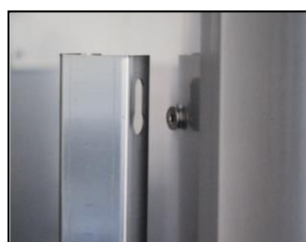
**SCHEDA TECNICA ARMADIO REFRIGERATO It. 700 TN -2°+8°C.
CON SISTEMA AD OZONO - CLASSE A - QUCINO MOD. **Q2064****



Unità refrigerante



Display con funzioni touch screen



Part. supporto inox regolabile per guide a L



Illuminazione a led opzionale



Part. guide con griglia



**Armadio refrigerato TN -2°+8°C da It. 700 a refrigerazione ventilata, con sistema ad ozono, alta efficienza, risparmio energetico e basso impatto ambientale.
Classe energetica A**

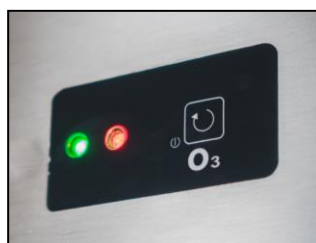
• In termini di risparmio nei consumi si può arrivare al 50% rispetto a modelli presenti sul mercato di tipo economico o d'importazione • Monoscocca con isolamento mm 90 • Interno ed esterno in acciaio inox • Pannello comandi e porta con bordi verticali arrotondati • Display digitale con funzioni touch screen, orologio interno per registrazione eventi • Unità refrigerante a monoblocco ed utilizzo di gas R290, a basso impatto ambientale e maggiore resa, con possibilità di sostituire l'unità con un'altra in casi di manutenzione straordinaria o eventuali riparazioni, senza il fermo macchina • Micro di fermoventola all'apertura della porta meccanico, dove non necessita di essere spostato nel caso si cambi il verso dell'apertura • Porta reversibile con maniglia inox • allestimento interno montato ad incastro e facilmente removibile per la pulizia • Bocca di mandata protetta da un canale per garantire che l'aria fredda in uscita non sia ostacolata da prodotti o formazioni di ghiaccio • Sbrinamento dell'evaporatore mediante circuito a gas caldo per risparmio energetico • Innovativo condensatore a filo che offre grandi vantaggi per manutenzione e pulizia, rendimento sempre elevato e ridotti i rischi di danneggiamento • Centralina elettronica di controllo a doppia regolazione con algoritmo automatico per risparmio energetico • Generatore di ozono (0,5 gr/h) • Dotazione standard per porta: N° 3 Kit griglia plastificata rilsan GN 2/1 e coppia guide inox • Temperatura ambiente minima d'esercizio 18°C • Classe climatica 5, temperatura esterna max. 42°/45°C.



Part. pannello con display e comandi per regolazione frigorifero e attivazione ozono, ventolina e filtro per sistema ad ozono



Part. ugello per immissione ozono



Part. comando attivazione generatore di ozono



Part. generatore di ozono

Vantaggi del generatore di ozono

L'ozono, utilizzato in concentrazioni minime (0,5 gr./h), secondo normative vigenti, controlla efficacemente la formazione di muffe, batteri, funghi, lieviti, pollini e acari, eliminando i virus presenti nei cibi e nelle bevande con una sorprendente velocità, garantendo altresì una tangibile e maggiore shelf-life dei cibi conservati, rispetto ad un frigorifero tradizionale. Inoltre, distruggendo gli odori, evita il passaggio di aromi non graditi da un prodotto all'altro.

Particolarmente adatto per conservare a lungo ed igienizzare carni, salumi e formaggi, uova con guscio, frutta, verdura e tutti gli alimenti sfusi che potrebbero avere delle contaminazioni, così da essere certi di mantenerli ad un'alta qualità ed organoletticamente sicuri, evitando per es. la formazione di legionella, larve della tenia, uova dell'ascaride, oppure eliminando eventuali sostanze chimiche presenti e pericolose per la salute. È un potente alleato nella lotta contro allergie, asma e infezioni, perché abbatte la carica microbica presente nell'aria e sulle superfici, grazie all'alto potere di penetrazione ed ossidazione.

Durante il suo ciclo di azione, che ha una durata di 20 minuti, mentre cibi e bevande vengono ozonizzati, l'ozono si trasforma in ossigeno ed acqua a bassissima concentrazione, non rilasciando pertanto alcuna traccia di tossicità e venendo così normalmente smaltito automaticamente dalla normale ventilazione del frigorifero.

Il sistema ad ozono è azionabile o disattivabile secondo necessità, tramite un pulsante luminoso posto sul cruscotto dell'armadio frigorifero; il pulsante luminoso si spegne ed un breve buzzer acustico avvisano del fine ciclo. Una spia di colore arancione, inoltre, lampeggerà ogni volta che si apre/chiude la porta, avvisando così che sarà poi utile, a fine servizio o quando voluto, ripetere l'operazione di ozonizzazione interna. Il generatore di ozono non richiede nessun tipo di manutenzione né di cambio di cartucce e non incrementa in fase attiva il consumo di energia.

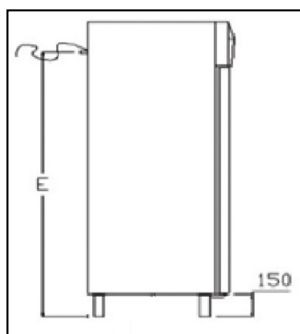
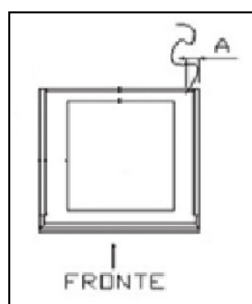
Caratteristiche - Features		
	Dimensioni - (mm.) L - P - H <i>Dimensions - (mm.) L - P - H</i>	750x810x2050h
	Peso netto <i>Net weight - (Kg)</i>	80
	Temperatura di lavoro <i>Working temperature</i>	-2°+8°C
	Capacità lorda - (lt.) <i>Burthen gross - (lt.)</i>	700
	Refrigerante <i>Refrigerant</i>	R290 A
	Refrigerazione <i>Refrigeration</i>	Ventilata <i>Ventilated</i>
	Classe climatica <i>Climate class</i>	5
	Classe energetica <i>Energy class</i>	A
	Sbrinamento <i>Defrost</i>	Automatico <i>Automatic</i>
	Controllo <i>Control</i>	Elettronico <i>Electronic</i>
	Potenza generatore di ozono KW <i>Power ozon generator KW</i>	0,018
	Potenza totale KW <i>Total power input KW</i>	0,200
	Tensione alimentazione standard <i>Standard input voltage</i>	230V /1N 50 Hz

OPTIONALS
Griglia plastificata rilsan GN 2/1 <i>Rilsan plastic-coated grid GN 2/1</i>
Griglia inox GN 2/1 / <i>Stainless steel grid GN 2/1</i>
Coppia guide inox / <i>A pair of stainless steel rails</i>
Kit ruote inox / <i>Stainless steel wheel kit</i>
Chiusura con chiave / <i>Locking with key</i>
Faretto a led porta aperta / <i>Open door led spot light</i>
Allestimento 16 coppie guide past. passo 75 mm - 1 porta - <i>Setting up of 16 pairs of rails for confectionery with 75 mm pitch - 1 door</i>
Coppia guide inox ad "L" per pasticceria <i>One pair of stainless steel "L" shaped rails for confectionery</i>



Part. ventolina con filtro per sanificazione ad ozono

Schema per risalire alla predisposizione delle utenze:



Codice	Alimentazione (elet.) - A x E	Dimensioni Porta Aperta (mm)	Dimensioni Interne (mm)	Lato Cerniera
Q2064	50 x 1825	1560	600 x 680 x 1440	DX

GUARDA IL NOSTRO VIDEO TUTORIAL

