

Cella di abbattimento rapido per gastronomia

C 20

CARATTERISTICHE GENERALI

- Esterno in acciaio inox AISI 304 18/10 mm (satinato Scotch-Brite)
- Rivestimento interno completamente rugginato in acciaio inox AISI 304 18/10
- Fondo e cielo interno a contenimento con scarico acqua frontale
- Isolamento in poliuretano espanso ad alta densità (circa 42 kg/m³) di spessore 80 mm
- Batteria evaporante in rame con alette in alluminio
- Resistenza anticondensa, posta sulla porta sotto la guarnizione
- Maniglia ergonomica orizzontale con sicura interna
- Porta con guarnizione a striscio dotata di cerniere con rampa di chiusura
- Sonda riscaldata per una facile estrazione (BT)
- Serratura porta con chiave

ALLESTIMENTO INTERNO ED ESTERNO

- Paracolpi interno per evitare danneggiamenti da parte del carrello
- Paracolpi esterno in acciaio inox per evitare danneggiamenti del cruscotto

GRUPPO REFRIGERANTE

- Elettroventilatori a flusso indiretto sul prodotto
- Impianto motocondensante previsto remoto, con possibilità di avere in dotazione la copertura di protezione
- Evaporatore a 5 ranghi per garantire la massima efficienza del sistema di raffreddamento
- Fluido refrigerante R404A sia per la versione abbattitore che per la versione congelatore rapido

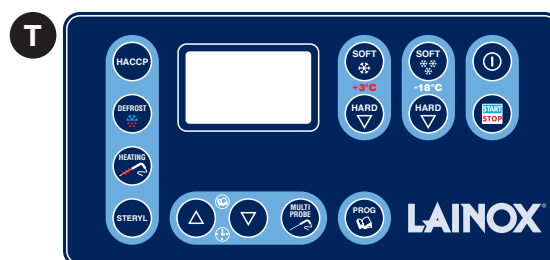
COMANDI, CONTROLLI E SICUREZZE

Scheda elettronica di controllo e comando

- Dotata di display custom ad alta visibilità, che evidenzia lo stato dell'apparecchiatura in ogni momento
- Il microprocessore è in grado di memorizzare fino a 100 programmi
- Il controllo elettronico tipo "T" è in grado di conservare in memoria eventuali allarmi, di controllare fino a 4 sonde a spillone o 4 sensori
- Protettore termico a salvaguardia del compressore
- Microinterruttore arresto ventilazione interna all'apertura porta

VERSIONAMENTI / VARIANTI OPTIONAL

- Versione con condensazione ad acqua
- Versione con con n°2 porte
- Versione senza pavimento (porta a striscio)
- Kit di sterilizzazione
- Kit stampante.
- Unità motocondensante
- Copertura unità motocondensante
- Sonda 4 punti di lettura



DOTAZIONI VERSIONE COMANDI

- Abbattimento Soft e Hard
- Congelamento Soft e Hard
- Memorizzazione programmi
- Controllo ciclo con sonda al cuore
- Sonda riscaldata
- Controllo sonda a 4 sensori o N° 4 sonde
- Sbrinamento manuale temporizzato
- Sterilizzazione (optional)
- HACCP
- Display LCD

Cella di abbattimento rapido per gastronomia

C 20

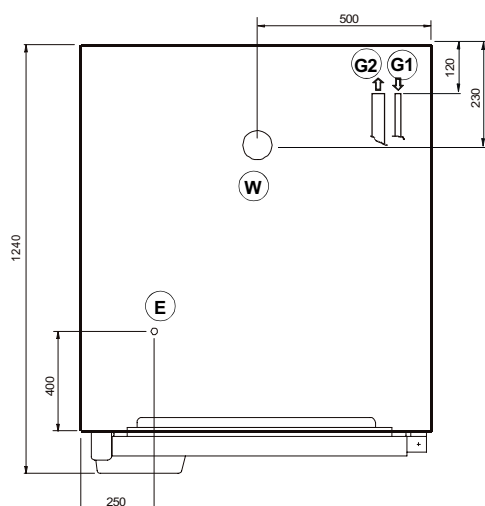
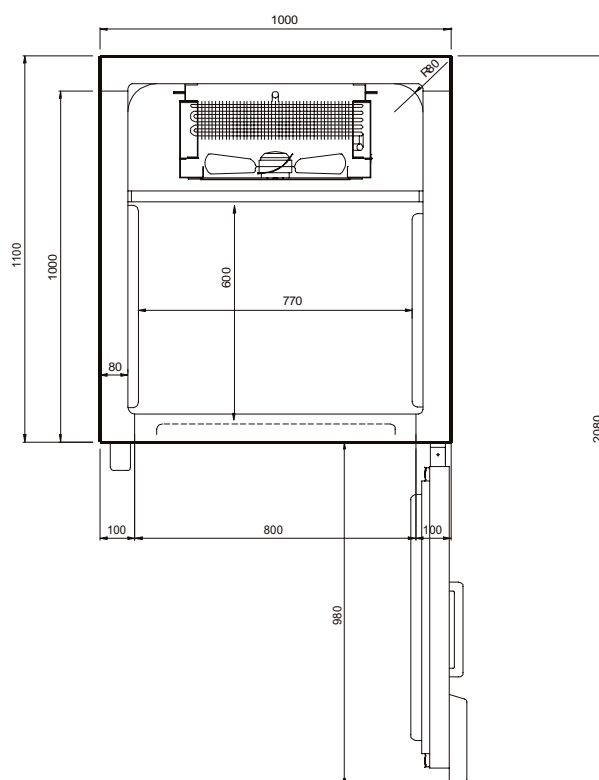
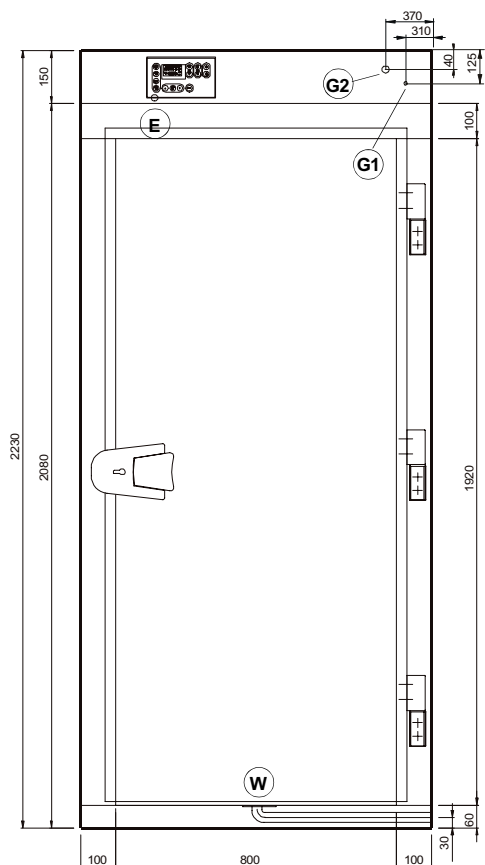
Modello			RCR C20 T	RCM C20 T
Dimensioni	L	mm	1000	1000
	P	mm	1100 + 140	1100 + 140
	H	mm	2230	2230
Dim. interne nette	LxPxH	mm	770 x 600 x 1920	770 x 600 x 1920
Profondità con porta 90°		mm	2080	2080
Larghezza luce porta		mm	800	800
Altezza luce porta		mm	1900	1900
Profondità interna		mm	700	700
Spessore isolamento		mm	80	80
Classe climatica			T	T
Ciclo abbattimento		°C	+90 → +3	+90 → +3
Ciclo congelamento		°C	-	+90 → -18
Capacità abbattimento	90'	kg	105	105
Capacità congelamento	240'	kg	-	70
Alimentazione elettrica		V/~Hz	230/1/50	230/1/50
Potenza elettrica		W	550	550
Corrente max		A	3,7	3,7
Predisposizione interna per griglie		n°	20 GN 1/1	20 GN 1/1
Passo tra le griglie		mm	70	70
Dimensione imballo	(L)	mm	1100	1100
	(P)	mm	2300	2300
	(H)	mm	1450	1450
Volume		m³	3,67	3,67
Peso	netto	kg	300	300
	lordo	kg	370	370
GRUPPO REMOTO				
Potenza		HP	4	5
Refrigerante		Gas	R404A	R404A
Capacità di refrigerazione	(*)	W	9620	6750
Alimentazione elettrica		V/~Hz	400/3/50	400/3/50
Potenza elettrica		W	7100	8100
Assorbimento		A	10,9	12,2
Rumorosità		dB(A)	< 70	< 70
Peso		kg	132	134
Dimensioni		mm	1004 x 700 x 650	1004 x 700 x 650

per Mod. __R__* temp. evap. -10°C temp. cond. +45°C / (°) temp. evap. 0°C temp. cond. +55°C

per Mod. __M__* temp. evap. -25°C temp. cond. +45°C / (°) temp. evap. -10°C temp. cond. +55°C

Cella di abbattimento rapido per gastronomia

C 20



G1 ø12

G2 ø28

E Connessione elettrica

W Connessione idrica

G1 Ingresso refrigerante

G2 Uscita refrigerante



LAINOX ALI SpA

Via Schiaparelli, 15 - Z.I. San Giacomo di Veglia - 31029 Vittorio Veneto (TV) - ITALY

TEL. (+39) 0438.9110 - FAX (+39) 0438.912300 - www.lainox.it - E-mail: lainox@lainox.it