

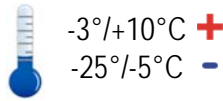


COOL SOLUTIONS
FOR PROFESSIONALS

SUPERIOR LINE

600 x 800

PASTRY HOLDING CABINET



Glass door and led illumination



Double doors



HACCP multilanguage electronic board which allows standard operations like temperature setting, manual defrosting, humidity control, light on/off and HACCP functions for keeping track of critical alarms and their duration. Possibility to connect through a RS485 adapter (optional) to an external monitoring system.

CONSTRUCTION:

- Stainless steel aisi304 framework construction
- Monocoque structure
- Scotch brite external finish
- 60 mm insulation (high density 40 kg/m³, CFC and HCFC free)
- Bottom with rounded edges for better cleaning
- Adjustable stainless steel feet (castors on request)
- Automatic self-closing and reversible door (with kit)
- Door frame with replaceable electric resistance
- Front hinges for installation on concrete plinths
- Hinges' position allow placing of the cabinet attached to other equipment
- Magnetic gaskets replaceable without tools
- Available with solid or glass door

INTERNAL SET-UP:

- Stainless steel tray supports adjustable every 3,5 - 5 cm, designed to accommodate 600 x 800 trays
- Standard equipment: 20 pair of stainless steel "L" shaped runners

COOLING SYSTEM:

- Indirect ventilation system with flow conveyor for a perfect temperature uniformity ROUND AIR sys
- MONOBLOCK cooling system: all in one block above the cabinet to save internal space and ease maintenance
- Refrigerant R404A for BT (low temp) models and R134a for TN models
- Climatic class T (43°C ambient temperature)
- Evaporator with anticorrosion cataphoresis treatment
- Automatic defrosting by heating elements
- Automatic evaporation of defrosting water through hot gas serpentine
- Ventilation stop when opening doors, controlled by micro-switch on each door
- Rel. humidity % adjustable in steps (on positive models)
- "Praline" function on positive models
- Continuous freezing on negative models

COMMANDS, CONTROLS AND SAFETY DEVICES

- HACCP Control Board

OPTIONS / ACCESSORIES

- Castors - water cooled unit - additional guides - opposite door opening - ...



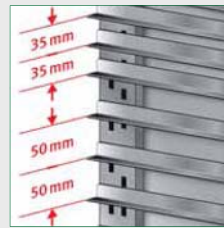
60mm panels CFC and HCFC free



Stainless steel framework aisi304



Stainless steel trayholders and sliders



Trays' height adjustable every 3,5 - 5 cm



Special ventilation with air-flow conveyors



"PRALINE" function: conserve chocolate also in the +3° holding cabinet



Light (standard)
Key-lock (standard)



Monoblock system: easy maintenance



Front hinges for installation on concrete plinths



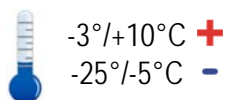
Feet standard, castors on request



COOL SOLUTIONS
FOR PROFESSIONALS

SUPERIOR LINE

600 x 800 ARMADI FRIGORIFERI PASTICCERIA



Porta a vetro + illuminazione a led



Doppia porta

600 x 800

CARATTERISTICHE GENERALI:

- Costruzione in acciaio inox aisi304
- Struttura **monoscocca**
- Finitura esterna **Scotch brite**
- Isolamento di 60mm in poliuretano espanso ad alta densità (circa 42 kg/m³) privo di HCFC
- **Interno raggiato** per una maggiore igiene
- Piedi in acciaio inox AISI304 18/10 regolabili in altezza
- Porte **auto-chiudenti e reversibili (con kit)**
- **Cornice porta con resistenza** facilmente sostituibile
- Cerniere porta adatte al montaggio su zoccolo in muratura
- **Guarnizione porta magnetica**, sostituibile senza attrezzature
- Disponibile anche con **porta a vetro**

ALLESTIMENTO:

- Supporti portateglie forati a scacchiera, **regolabili ogni 3,5 o 5 cm**, per teglie 600x800
- Dotazione standard: **20 coppie guide a "L"** per 20 teglie da 60x80

GRUPPO REFRIGERANTE:

- Sistema a circolazione d'aria **indiretta**, con **convogliatore di flusso**, per una perfetta uniformità di temperatura
- Gruppo refrigerante a **Monoblocco**
- Gas refrigerante **R404A** per mod. BT (bassa temp.) e **R134a** per TN (pos.)
- **Classe climatica T** (temp. ambiente 43°C)
- Evaporatore trattato in **cataforesi** con resina epossidica atossica
- **Sbrinamento automatico** a resistenze
- Evaporazione dell'acqua di condensa con sistema a **gas caldo**
- **Blocco automatico della ventilazione** all'apertura porta
- **Umidità relativa regolabile** a step
- Funzione "**praline**" su modelli positivi
- Freddo continuo su mod. negativi

COMANDI DI CONTROLLO E SICUREZZE:

- Pannello comandi HACCP

OPZIONI / ACCESSORI

- Kit ruote—condensazione ad acqua—guide addizionali—kut apertura porta opposta—porta vetro ...



Controllo multilingua HACCP che permette operazioni standard quali settaggio temperatura, sbrinamento manuale, controllo umidità, accensione o spegnimento luce interna, e funzioni HACCP per tener traccia degli eventuali allarmi e della loro durata.

Possibilità di collegamento tramite adattatore (opzionale) RS485 ad un sistema esterno di monitoraggio temperature.



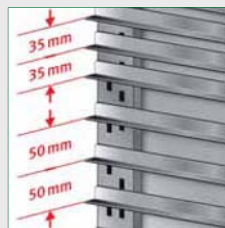
Pannelli da 60mm privi di CFC e HCFC



Costruzione in acciaio inox AISI304



Supporti e guide in acciaio inox AISI304



Altezza ripiani regolabile ogni 3,5 - 5 cm



Circolazione d'aria indiretta con convogliatore di flusso



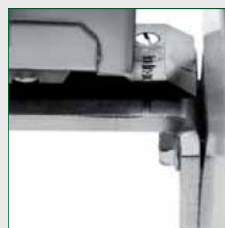
Funzione "PRALINE" per conservare cioccolato



Illuminazione (standard)
Serratura (standard)



Sistema Monoblocco: facile manutenzione



Cerniere adatte al montaggio su zoccolo



Piedi standard, ruote su richiesta



COOL SOLUTIONS
FOR PROFESSIONALS

SUPERIOR LINE

600 x 800

PASTRY HOLDING CABINET

SUPERIOR LINE 600x800

SCHEDA TECNICA - FEATURES	APSN082 - 282	APSF082 - 282	APSNV82 (vtr)	APSFV82 (vtr)
Profondità nominale mm Nominal Depth mm	1010	1010	1010	1010
Capacità L. Capacity L.	820	820	820	820
Dimensioni LxPxH Dimensions WxDxH	740x1010x2070	740x1010x2070	740x1010x2070	740x1010x2070
Luce porta LxH Light door WxH	620x1474	620x1474	620x1474	620x1474
Profondità con porta 90° mm Depth with 90° door	1700	1700	1700	1700
Profondità interna mm Inner depth	830	830	830	830
Misura griglie/teglie Set-up	600x800	600x800	600x800	600x800
Spessore isolamento mm insulation thickness mm	60	60	60	60
Classe climatica Climatic class	5 (ex T)	5 (ex T)	5 (ex T)	5 (ex T)
Temperatura di esercizio °C Operating temperature °C	-3/+10	-25/-5	-3/+10	-20/-5
Refrigerante Refrigerant	R134a	R404A	R134a	R404A
Quantità refrigerante Kg. Refrigerant quantity Kg.	0,38	0,38	0,38	0,38
Capacità refrigerazione W Refrigeration capacity	506* 1148**	572* 848**	506* 1148**	572* 848**
Alimentazione elettrica V/~/Hz Electric power supply	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Potenza max W Max. power	682	955	680	955
Corrente max assorbita A Max. absorbed current	4	5,4	4	5,4
Cavo elettrico n° x mm ² Power supply cable n° x mm ²	(2+1)x1,5	(2+1)x1,5	(2+1)x1,5	(2+1)x1,5
Sistema di refrigerazione Refrigeration system	VENTILATED AIR FORCED	VENTILATED AIR FORCED	VENTILATED AIR FORCED	VENTILATED AIR FORCED
Dotazione interna vassoi Internal fittings shelves	20 cp guide	20 cp guide	20 cp guide	20 cp guide
Passo tra le coppie guida mm Interstep	35 - 50	35 - 50	35 - 50	35 - 50
Posizioni n° Standing	38 - 26	38 - 26	38 - 26	38 - 26
Dimensione imballo LxPxH Packing dimensions	780x1050x2200	780x1050x2200	780x1050x2200	780x1050x2200
Volume imballo m ³ Packing volume	1,96	1,96	1,96	1,96
Peso netto (net weight) kg	160 - 163	195 - 198	175	210
Peso lordo (gross weight)	195 - 198	230 - 233	210	245

(*) Temp.evap. -10°C, Temp. cond. +45°C

(**) Temp.evap. +7,2°C, Temp.cond. +54.4°C