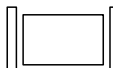



CARATTERISTICHE DESCRITTIVE

SPESSORE ISOLAMENTO 70 mm
TOUCH SCREEN 7" CON MEMORIA RICETTE
PRESA USB PER IL DOWNLOAD DEI DATI
ACCIAIO INOX AISI 304
SPIGOLI ARROTONDATI
VANO MANUTENZIONE FACILMENTE ACCESSIBILE
EVAPORATORE CON TRATTAMENTO CATAFORESI
PIEDINI REGOLABILI
SCARICO SUL FONDO CON VASCHETTA RACCOLTA DI SERIE
CERNIERA A DX DI SERIE (CERNIERA A SX SU RICHIESTA)
GAS REFRIGERANTE R452A (SU RICHIESTA R448A, R449A)
SUPPORTO TEGLIA BIVALENTE GN 1/1 O EN 60X40
PASSO TEGLIE 65 mm

ACCESSORI

	ACC 509 Sonda cuore riscaldata		ACC 800/1 Maggiorazione Portateglie EN 60X40
	ACC 510 Sonda cuore multipoint		Supplemento voltaggio speciale
	ACC 110 Sterilizzatore a ozono		ACC 125 Kit per connessione WI-FI
	ACC 155 Adattatore Appoggio Forno		ACC 126 Connessione al portale Sinofcold Cloud, con validità 3 anni
	ACC 154 Adattatore Appoggio Forno Rational		
	ACC 140 Kit 4 Ruote		
	ACC 135 Apertura Porta Sx		
	ACC 147 Luce Led		

CONDIZIONI AMBIENTALI

+32°C	60% UR
-------	--------

SPECIFICHE SECONDO prEN 17032

Abbattimento (+65°C / +10°C)		Surgelazione (+65°C / -18°C)	
Capacità max.	Tempo	Capacità max.	Tempo
20 kg	120 min	12 kg	260 min

CONSUMI (prEN 17032)

Abbattimento		Surgelazione	
+90°C / +3°C		+90°C / -18°C	
0,12 kWh/kg		0,40 kWh/kg	

GAS REFRIGERANTE

Tipo	GWP	Carica
R452A	2141	1 kg
R448A	1387	1 kg
R449A	1397	1 kg

DATI GENERALI

 Modello	FT5.20	FT5.20W	FT5.20R	FT5.20WR	FT5.20SG	FT5.20SGCO₂
 Versione	ARIA	ACQUA	REMOTO	REMOTO H ₂ O	SENZA GRUPPO	SENZA GRUPPO (CO ₂)
 Capacità	5 GN 1/1 5 EN 60X40	5 GN 1/1 5 EN 60X40	5 GN 1/1 5 EN 60X40	5 GN 1/1 5 EN 60X40	5 GN 1/1 5 EN 60X40	5 GN 1/1 5 EN 60X40
 Abbattimento	20 kg +90°C → +3°C 90 min	20 kg +90°C → +3°C 90 min	20 kg +90°C → +3°C 90 min	20 kg +90°C → +3°C 90 min	20 kg +90°C → +3°C 90 min	20 kg +90°C → +3°C 90 min
 Surgelazione	12 kg +90°C → -18°C 240 min	12 kg +90°C → -18°C 240 min	12 kg +90°C → -18°C 240 min	12 kg +90°C → -18°C 240 min	12 kg +90°C → -18°C 240 min	12 kg +90°C → -18°C 240 min
 Tensione standard	230 V / 1 Ph 50 Hz	230 V / 1 Ph 50 Hz	230 V / 1 Ph 50 Hz	230 V / 1 Ph 50 Hz	230 V / 1 Ph 50 Hz	230 V / 1 Ph 50 Hz
 Potenza assorbita	1,3 kW / 7,0 A	1,3 kW / 7,0 A	1,3 kW / 7,0 A	1,3 kW / 7,0 A	0,6 kW / 3,5 A	0,6 kW / 3,5 A
 HP	1,1 HP	1,1 HP	1,1 HP	1,1 HP	•	•
 Rumorosità	<70 dB	<70 dB	<70 dB	<70 dB	<70 dB	<70 dB
 Resa Frigorifera -10°C	1.750 W Evap. -10°C Cond. +45°C	1.750 W Evap. -10°C Cond. +45°C	1.750 W Evap. -10°C Cond. +45°C	1.750 W Evap. -10°C Cond. +45°C	1.750 W Evap. -10°C Cond. +45°C	1.750 W Evap. -10°C Cond. +45°C
 Resa Frigorifera -30°C	1.750 W Evap. -30°C Cond. +45°C	1.750 W Evap. -30°C Cond. +45°C	1.750 W Evap. -30°C Cond. +45°C	1.750 W Evap. -30°C Cond. +45°C	1.750 W Evap. -30°C Cond. +45°C	1.750 W Evap. -30°C Cond. +45°C
 Dimensioni	798 x 737 x 835/865 mm	798 x 737 x 835/865 mm	798 x 737 x 835/865 mm	798 x 737 x 835/865 mm	798 x 737 x 835/865 mm	798 x 737 x 835/865 mm
 Peso	105 kg	105 kg	105 kg	105 kg	75 kg	75 kg
 Allestimento	PURE KLIMA EXPERIENCE	PURE KLIMA EXPERIENCE	PURE KLIMA EXPERIENCE	PURE KLIMA EXPERIENCE	PURE KLIMA EXPERIENCE	PURE

ALLESTIMENTI

PURE -40°C +10°C	KLIMA -40°C +65°C	EXPERIENCE -40°C +85°C
●	●	●
●	●	●
○	●	●
●	●	●
●	●	●
●	●	●
○	●	●
○	●	●
○	●	●
○	●	●
○	○	●
○	●	●
○	○	●
○	○	●
○	○	●
○	○	●
●	●	●

Abbattimento positivo (+3°C)

Surgelazione (-18°C)

Mantenimento caldo (+65°C)

Mantenimento positivo (+3°C)

Mantenimento negativo (-18°C)

Decongelamento

Lievitazione fermalievita

Cristallizzazione cioccolato

Essiccazione

Yogurt

Pastorizzazione

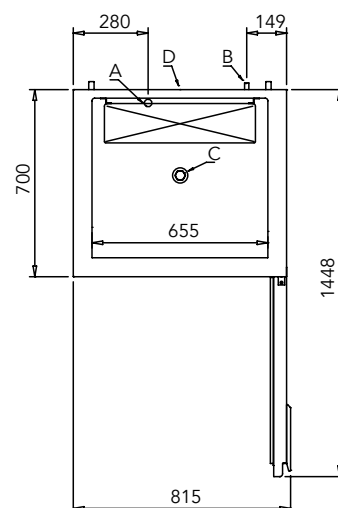
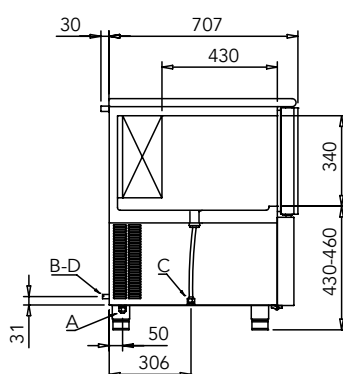
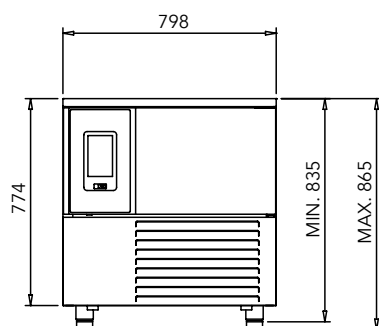
Cottura a bassa temp. con vapore (+65°C)

Cottura a bassa temperatura (+85°C)

Sanificazione a vapore camera

Cook and chill

Sanificazione pesce

DIMENSIONI

COLLEGAMENTI

- A** Connessione elettrica
 B Collegamento idrico (su richiesta)
 C Scarico condense
 D Collegamento frigorifero (su richiesta)