



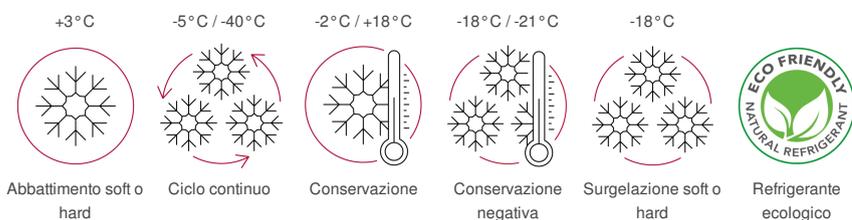
Controllo intuitivo, grande libertà

Smart ed essenziale, il display touch da 5 pollici, collocato a portata di mano e di sguardo sulla porta dell'abbattitore, offre un'immediata visibilità e interazione con le funzioni, rappresentate da simboli intuitivi e di facile lettura



Modello: **KPFRA3202**

ABBATTITORE DI TEMPERATURA PER LA PICCOLA - MEDIA RISTORAZIONE E PASTICCERIA. VERSIONE BOOSTED. CAPACITÀ TEGLIE 11 X 1/1 GN - 11 X EN1. UNITÀ MOTOCONDENSANTE AD ARIA - GAS R290.



CE CB

MODALITÀ DI UTILIZZO

- ABBATTIMENTO POSITIVO +90 / +3°C AL CUORE SOFT E HARD
- CONSERVAZIONE A +3°C A FINE CICLO
- SURGELAZIONE RAPIDA +90 / -18°C AL CUORE SOFT E HARD
- CONSERVAZIONE A -18°C A FINE CICLO
- CICLO AUTOMATICO SANIFICAZIONE PESCE
- CICLO AUTOMATICO INDURIMENTO GELATO

DOTAZIONI DI CONTROLLO

- Interfaccia comandi con display a colori touch screen da 5"
- Connettività disponibile a richiesta
- Sonda al cuore riscaldata, con 4 punti di misurazione e dotata di connettore rapido
- Processi identificabili tramite pittogrammi e testi
- Connessione Bluetooth attivabile tramite applicazione gratuita per monitorare e scaricare i dati HACCP (optional)
- Visualizzazione allarmi.
- Microinterruttore arresto ventilazione interna all'apertura porta.
- Programmi personalizzabili per le proprie ricette

CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

- Esterno in acciaio inox satinato Scotch Brite
- Isolamento in PU privo di CFC e HCFC ad alta densità (42 kg/m³).
- Evaporatore ad alta ventilazione per garantire la massima efficienza del sistema di raffreddamento
- Rivestimento interno completamente raggato in acciaio inox
- Fondo interno stampato a contenimento.
- Guarnizione magnetica sui 4 lati della porta
- Elettroventilatori in materiale composito a flusso indiretto sul prodotto
- Montanti reggi guide laterali, con forature a passo 18 mm
- Protettore termico a riarmo automatico a salvaguardia del compressore
- Batteria evaporante in rame-alluminio, verniciata a cataforesi
- Batteria condensante in rame con alette in alluminio ad alta resa termica
- Maniglia ergonomica ad incasso a tutta altezza
- Resistenza anticondensa posta sulla cornice della scocca, sotto la battuta
- Guide a doppio passo (GN-EN) in acciaio inox, removibili e dotate di sistema antiribaltamento
- Slitta per inserimento etagere
- Spessore di isolamento: 60mm.
- Riscaldamento cornice porta

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Facilità di lavaggio e sicurezza igienica grazie alla batteria evaporatore sospesa.
- Facilità di pulizia secondo la normativa igiene UNI EN 14159 .

UNITA' MOTOCONDENSANTI

- Su richiesta predisposizione per altre tipologie di gas refrigerante
- Dispositivo automatico di sbrinamento ed evaporazione acqua di condensa.
- Refrigerante ecologico R290

VERSIONI DISPONIBILI

- Modello con ruote
- Modello con porta incernierata a sinistra

DOTAZIONE DI SERIE

- Paratie porta griglie amovibili senza attrezzi, realizzate in acciaio inox AISI 304 18/10, con guide a doppia "L"
- Connessione USB per upload e download
- Sonda al cuore riscaldata, con 4 punti di misurazione e dotata di connettore rapido

OPTIONAL DA RICHIEDERE ALL'ORDINE

CA-120: Imballo in cassa di legno

PSX-120: Porta con cerniere a sinistra

SKRT-02: Kit ruote, di cui 2 con freno

MK120F: Kit versione marina - Food zone full AISI 304, piedini flangiati, paratie antiribaltamento

SSE11F: Supplemento per predisposizione inserimento struttura portateghe estraibile.

SSE11F_LNX: Supplemento per predisposizione inserimento struttura portateghe estraibile.

TENSIONI SPECIALI DA RICHIEDERE ALL'ORDINE

TS-121-208-3-60Hz-SO: 3-AC 208/230 V - 60 Hz

TS-121-360-3N-60Hz-SO: 3N-AC 360/400 V - 60 Hz

Capacità

Capacità	11 x GN 1/1 - 11 x EN1 (600 x 400)		
Interasse	mm	75	inch 3.0
N° teglie - h 20	22		
Interasse teglie - h 20	mm	37.5	inch 1.5
N° teglie - h 40	14		
Interasse teglie - h 40	mm	56.25	inch 2.2
N° teglie - h 65	11		
Interasse teglie - h 65	mm	75	inch 3.0
Interasse minimo	mm	18.75	inch 0.7

Dimensioni

Larghezza	mm	850	inch 33.5
Profondità	mm	870	inch 34.3
Altezza	mm	1860	inch 73.2
Larghezza imballo	mm	890	inch 35.0
Profondità imballo	mm	970	inch 38.2
Altezza imballo	mm	2010	inch 79.1
Peso netto	kg	200	lbs 441.0
Peso lordo	kg	240	lbs 529.2
Volume	m3	1.38	ft3 48.7
Volume imballo	m3	1.74	ft3 61.4
Larghezza porta	mm	460	inch 18.1
Profondità interna	mm	720	inch 28.3
Isolamento PU - Spessore	mm	60	inch 2.4

Dati tecnici

Temperatura di esercizio	°C	+3 / -40 °C	°F	NaN
Motore	A bordo			
Tipo Raffreddamento	Aria			
Isolamento PU - Spessore	mm	60	inch	2.4
Classe climatica	5			
GWP - Global Warming Potential	3			
Refrigerante - Tipo	R290			
Refrigerante - Quantità	g	2 x 150	oz	NaN

Alimentazione

Tensione di alimentazione	3N-AC 400 V		
Assorbimento elettrico	A	11.94	
Frequenza	Hz	50	
Potenza elettrica totale	kW	2.455	
Potenza frigorifera *	kW	2,274	

Abbattimento

Capacità abbattimento positivo in 90' +90 / +3 °C	kg	65	lbs	143.3
Capacità Surgelazione in 240' +90 / -18 °C	kg	45	lbs	99.2
Capacità abbattimento positivo in 120' +65 / +10 °C - BC norma ISO 22042	kg	60	lbs	132.3
Capacità Surgelazione in 270' +65 / -18 °C - BF norma ISO 22042	kg	35	lbs	77.2
Tempo ciclo abbattimento positivo - BC norma ISO 22042	min	95		
Tempo ciclo surgelazione - BF norma ISO 22042	min	265		
Energia consumata abbattimento positivo - BC norma ISO 22042	kW h / kg	0,073		
Energia consumata ciclo surgelazione - BF norma ISO 22042	kW h / kg	0,232		

Connessione idraulica

Scarico - ø	mm	1/2"	inch	NaN
-------------	----	------	------	-----

Emissioni

Rumorosità	db	< 70
------------	----	------

* BT - Temperatura evap. -25 °C / Temperatura cond. +45 °C

