



SPECIFICHE TECNICHE

IDEALI PER QUALSIASI TIPOLOGIA DI CUCINA PROFESSIONALE

I tavoli refrigerati Supreme, disponibili in due varianti di altezza (660 o 710), sono realizzati completamente in acciaio Inox e caratterizzati da allestimento porte o cassetti ad estrazione totale, spigoli arrotondati e supporti griglie asportabili che permettono la totale pulizia e una possibile flessibilità di carico. Ideali per qualsiasi tipologia di cucina professionale, si distinguono per il sistema refrigerante ventilato dotato di un filtro completamente asportabile e,

in particolare, per il sistema di evaporazione libero in camera che consente una migliorata circolazione dell'aria.

Gruppo evaporante posizionato sul fianco di ogni vano

Facilità di accesso ai componenti elettrici ed elettronici

Fondo cella stampato con spigoli arrotondati e supporti griglie asportabili per la massima pulibilità e flessibilità di carico

Sistema refrigerante ventilato (evaporatore perfettamente verniciato e carenato)

CODICE

KPFRTA3319

MODELLO

KPOW03 TNN 71 S

SERIE

Power

SPECIFICATION	DATA
DIM. LARGHEZZA	1730 mm
DIM. PRODONDITÀ	690 mm
DIM. ALTEZZA	860 mm
PESO NETTO	103 Kg
LUNGHEZZA IMBALLO	750 mm
LARGHEZZA IMBALLO	1780 mm
ALTEZZA IMBALLO	1050 mm
VOLUME IMBALLO	1.40175 m ³
PESO LORDO IMBALLO	120 Kg
POTENZA ELETTRICA	0.295 Kw
TIPO GAS / REFRIGERANTE	R290
POTENZA REFRIGERAZIONE	418 @ T _{evap} =-10°C T _{cond} =+45°C W
CLASSE ENERGETICA	A
CLASSE CLIMATICA	5
CORRENTE NOMINALE	1.38 (A)
CAPACITÀ	256 l.
SPESSORE ISOLAMENTO	60 mm
GWP	3
RANGE TEMPERATURA	-2 / +8°C
CILINDRATA COMPRESSORE	6.92 cm ³
GAS QUANTITA	70 g.
LIVELLO RUMOROSITÀ	dB(A) < 70
IEE	20.01
KW/24H	1.34
N. TEGLIE	5x vano
PASSO GRIGLIE	115 mm
PROFONDITÀ CON PORTA APERTA	1080 mm
LUCE PORTA	1080*550 mm
PROFONDITÀ INTERNA UTILE	570 mm
ALTEZZA PAVIMENTO	150 mm
VANI	3
PORTE	3
POWER SUPPLY	220-240 V ~ 50 Hz
POWER CABLE	mm ² - 3G 1,5
DEFROST HEATER	130
MAX STORAGE T.	60 °C
MIN STORAGE T.	-40 °C
MIN. OPERATING PRESSURE	0.2 bar
MAX. OPERATING PRESSURE	30
CONSUMO ANNUO	489 Kw

CODICE

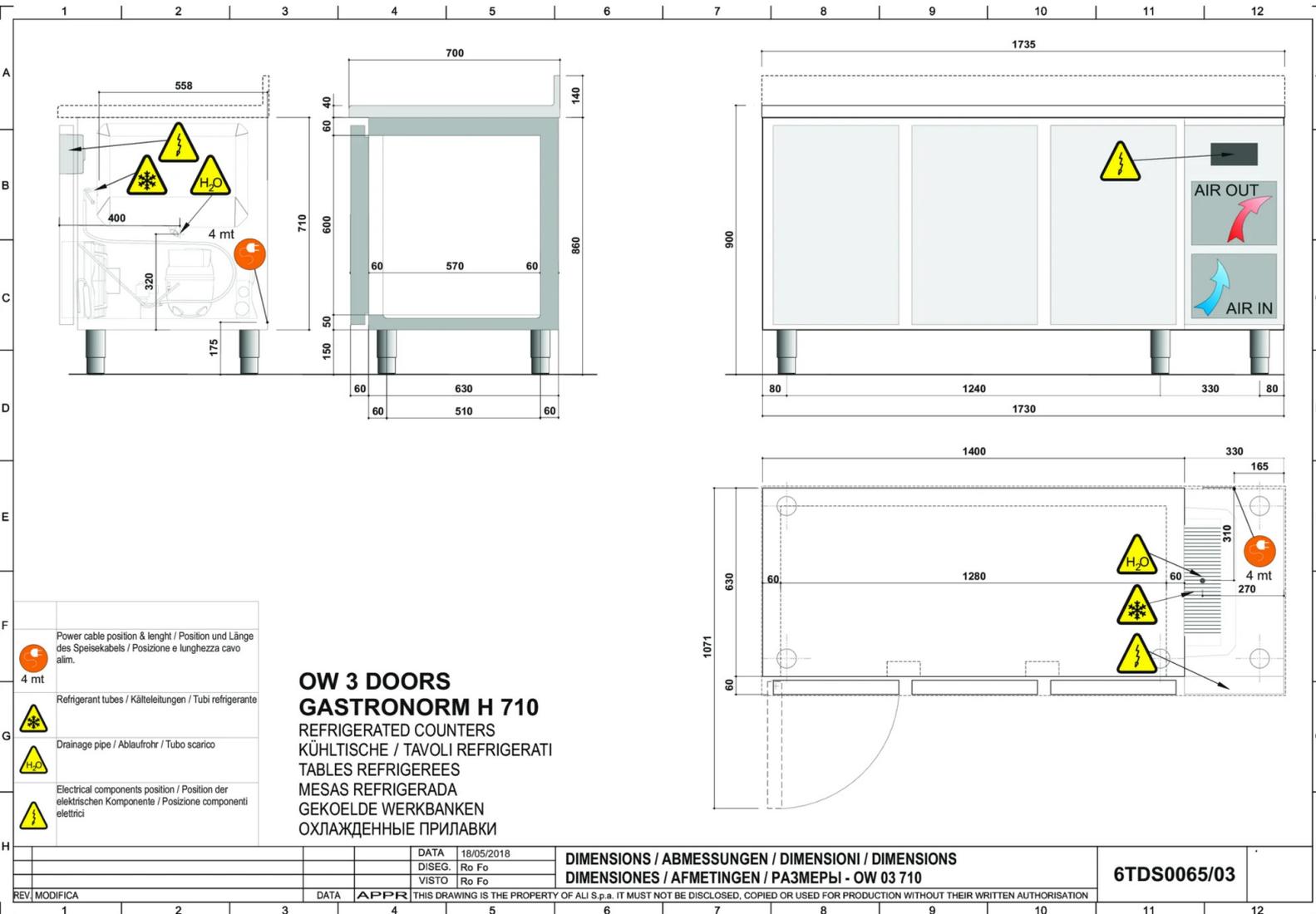
KPFRTA3319

MODELLO

KPOW03 TNN 71 S

SERIE

Power



	Power cable position & length / Position und Länge des Speisekabels / Posizione e lunghezza cavo alim.
4 mt	
	Refrigerant tubes / Kälteleitungen / Tubi refrigerante
	Drainage pipe / Ablaufrohr / Tubo scarico
	Electrical components position / Position der elektrischen Komponente / Posizione componenti elettrici

OW 3 DOORS
GASTRONORM H 710
 REFRIGERATED COUNTERS
 KÜHLTISCHE / TAVOLI REFRIGERATI
 TABLES REFRIGEREES
 MESAS REFRIGERADA
 GEKOELDE WERKBANKEN
 ОХЛАЖДЕННЫЕ ПРИЛAVКИ

DATA	18/05/2018	DIMENSIONS / ABMESSUNGEN / DIMENSIONI / DIMENSIONS DIMENSIONES / AFMETINGEN / РАЗМЕРЫ - OW 03 710	6TDS0065/03
DISEG.	Ro Fo		
VISTO	Ro Fo		
REV. MODIFICA	DATA APPR	THIS DRAWING IS THE PROPERTY OF ALI S.p.a. IT MUST NOT BE DISCLOSED, COPIED OR USED FOR PRODUCTION WITHOUT THEIR WRITTEN AUTHORISATION	

CODICE

KPFRTA3319

MODELLO

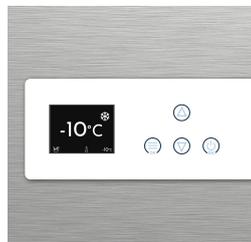
KPOW03 TNN 71 S

SERIE

Power



Fondo cella stampato con spigoli arrotondati e supporti griglie asportabili per il massimo grado di igiene e flessibilità di carico.



Grazie a un sistema di controllo innovativo e user-friendly, i parametri di temperatura e funzionamento sono facilmente monitorabili e regolabili.



Cassetti ad estrazione totale, grazie a speciali guide telescopiche Filterer in acciaio inox



L'isolamento dei tavoli in poliuretano espanso privo di CFC e con espandente ad acqua, ha uno spessore di 60 mm che consente ai tavoli di lavorare in modo ottimale anche a temperature ambiente di +40 °C.



L'uniformità della temperatura in tutto il vano refrigerato è garantita da un sistema di ventilazione brevettato che prevede la canalizzazione dell'aria anche grazie all'assenza dell'evaporatore in cella.



La porta USB multifunzione, fornita di serie, consente una gestione rapida e sicura delle operazioni, supportando aggiornamenti firmware, importazione ed esportazione di parametri, ricette e lingue. Garantisce inoltre il download efficace dei dati HACCP (comprese temperature, allarmi ed eventi), assicurando tracciabilità e piena conformità alle normative.



Struttura portateglie a filo, con 5 posizioni, facilmente asportabile per la pulizia.



Prestazioni garantite anche in condizioni estreme (fino a +40 °C con un'umidità relativa dell'aria del 40%) grazie alla tropicalizzazione. Gli armadi refrigerati operano perfettamente anche in ambienti con temperature elevate. Ideali per gli ambienti delle cucine professionali.