ARMADIO REFRIGERATI PER PRALINERIA
REFRIGERATED CABINET FOR CHOCOLATE
ARMOIRE REFRIGERE POUR CHOCOLAT
KÜHLSCHRÄNKEN FÜR SCHOKOLADE

EVOLUTION CHOCOLAT R290

06/2018 - 00

IT

Struttura monoblocco in acciaio inox; finitura esterna satinata scotch-brite; spessore di isolamento 75 mm con schiuma poliuretanica ad alta densità (40 kg/mc); piedini in acciaio inox regolabili H:120-150; celle con gli angoli interni arrotondati per agevolare la pulizia; cremagliere e guide in acciaio inox per il contenimento di teglie 60x80; sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa automatici a gas caldo; porte auto chiudenti con fermo a 100°; unità refrigerante monoblocco brevettata; ottimizzazione flussi aria esterni ed interni; design elegantemente arrotondato; luce interna; serratura di serie; scheda elettronica **INTELLI** con display a cristalli liquidi **LCD** che permette il monitoraggio dei parametri secondo la normativa **HACCP**. Programma specifico per cioccolato con set +14°C. Range di funzionamento +4°C +18°C.

EN

Stainless steel monobloc structure; scotch-brite external satin finish; 75 mm high density polyurethane foam insulation (40 kg/mc); adjustable stainless steel feet H:120-150; chambers with rounded internal corners for easier cleaning; stainless steel frame with racks for pastry 60x80 trays; automatic hot gas defrosting and automatic condensation water evaporation; spring-operated door fitted with stop at 100°; patented monobloc refrigerating unit; optimised external and internal air flow distribution; rounded design; internal light; standard lock; INTELLI electronic board and an LCD display, where the HACCP parameters can be viewed. Specific program for chocolate with set +14°C. Range operating +4°C +18°C.

FR

Structure monobloc en acier inox Aisi 304 avec une finition extérieure satinée Scotch-brite ; isolation de 75 mm d'épaisseur par injection de mousse polyuréthane à haute densité (40 kg/m3) ; compartiments intérieurs avec angles arrondis pour faciliter le nettoyage ; robustes pieds réglables en acier inox H 120-150 ; chassis avec cremailleres en acier inox pour plateaux 60x80 ; dégivrage automatique par gaz chaud et évaporation automatique des condensats ; nouvelles unités frigorifiques monobloc brevetées ; optimisation des flux de l'air ; design arrondi; éclairage interne ; serrure de série ; carte électronique INTELLI avec afficheur à cristaux liquides LCD qui permet le monitorage des paramètres conformément à la réglementation HACCP. Spécifiques au programme pour le chocolat avec set à +14 ° C. Température de fonctionnement +4 ° C +18 ° C.

DE

Monoblockausführung aus Edelstahl AISI 304 mit satinierten Außenflächen (Scotch-Brite); 75 mm starke Isolierung mittels PUR-Schaum mit hoher Dichte (40 kg/m3); robuste Stellfüße aus Edelstahl H:120-150; Kühlzellen mit abgerundeten Innenecken für eine einfache Reinigung; Edelstahgestell mit Führungen für 60x80 Blechen; automatische Kondenswasserverdustung und automatische Warmgas Abtauart; neue patentierte Monoblockkälteaggregate; Optimierung der Zirkulation des Luftstroms; elegant abgerundete Design; Innenbeleuchtung; serienmäßige Schloss; Elektronikplatine INTELLI mit Flüssigkristalldisplay (LCD) für die Überwachung der Parameter gemäß den HACCP-Grundsätzen. Spezifisches Schokoladenprogramm mit set +14°C. Temperatur-Range +4°C + 18°C.

ES

Estructura monocasco de acero inoxidable AISI 304; acabado exterior satinado scotch-brite; espesor de aislamiento 75 mm para el casco y 65 mm para la puerta con espuma de poliuretano de alta densidad (40 kg/m3) sin HFC; piés ajustable de acero inoxidable h120/150mm; cámara con equinas interiores redondeadas para un perfecta limpieza y higiene; deshielo y evaporación del agua de condensación a gas caliente; control de la humedad de serie en la vérsion TN; cremailleras de acero inoxidable con 20 pares de guìdas para bandejas de 60x40 o 60x80; flujo de aria canalizado; puertas con autocerrado con bloqueo a 100°; unidad refrigeradora monocasco patentada y tropicalizada (en clase climática 5); cerradura de serie; alimentación de 230V/50Hz monofásica estándar.



Il costruttore si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso.
The manufacturer reserves the rights to modify its products without prior notice.
Le constructeur se réserve le droit d'apporter des modifications aux produits sans préavis.
Veränderungen an den Produkten können vom Hersteller ohne Vorankundigung vorgenommen

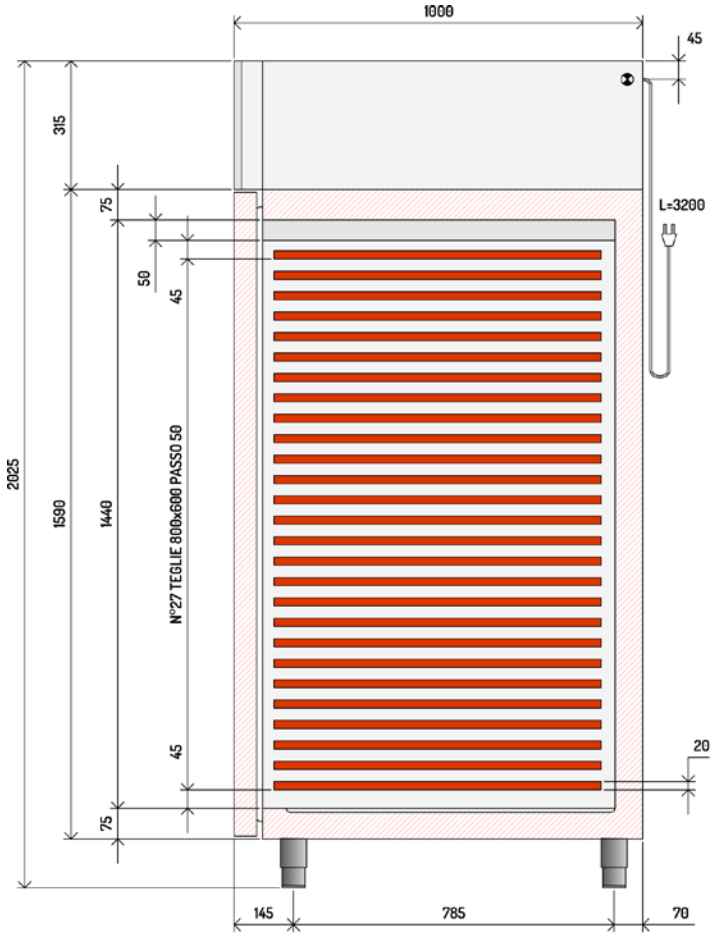
ILSA S.p.A
Via Ferrovia, 31
I - 31010 Castello Roganzuolo di San Fior (Tv)
ITALY
Tel. +39 0438 4905
Fax +39 0438 400791

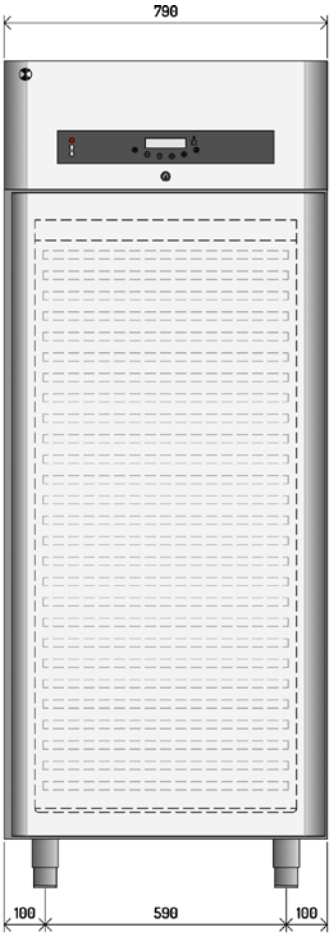
CE

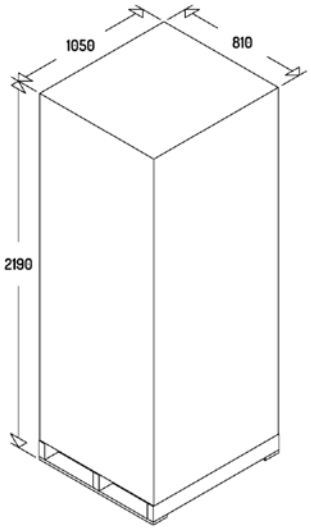
ARMADIO REFRIGERATI PER PRALINERIA
REFRIGERATED CABINET FOR CHOCOLATE
ARMOIRE REFRIGERE POUR CHOCOLAT
KÜHLSCHRÄNKEN FÜR SCHOKOLADE

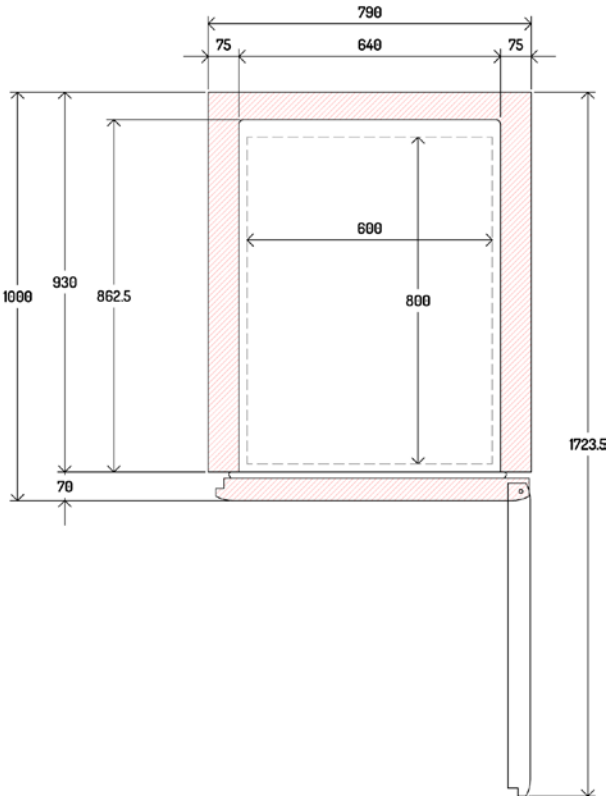
EVOLUTION CHOCOLAT R290

06/2018 - 00









Il costruttore si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso.
The manufacturer reserves the rights to modify its products without prior notice.
Le constructeur se réserve le droit d'apporter des modifications aux produits sans préavis.
Veränderungen an den Produkten können vom Hersteller ohne Vorankundigung vorgenommen

ILSA S.p.A
Via Ferrovia, 31
I - 31010 Castello Roganzuolo
di San Fior (Tv)
ITALY
Tel. +39 0438 4905
Fax +39 0438 400791

CE

ARMADIO REFRIGERATI PER PRALINERIA
REFRIGERATED CABINET FOR CHOCOLATE
ARMOIRE REFRIGERE POUR CHOCOLAT
KÜHLSCHRÄNKEN FÜR SCHOKOLADE

EVOLUTION CHOCOLAT R290

06/2018 - 00

	Modello - Model - Model - Gerätetyp		**AC168P**
			C
			PA
	Descrizione - Description - Description - Beschreibung		**PA 60x80 PRALINE**
	Range		4°C +18°C
	Funzionamento - Operating Mode - Mode de fonctionnemen - Betriebsmodus **S** = Statico - Static - Statique - Stille Kühlung **V** = Ventilato - Ventilated - Ventile - Umluftkühlung		**V**
	Capacità lorda - Gross Capacity - Capacité brute - Bruttovolumen	l	750
	Materiale Esterno - External Material - Matériau Extérieur - Verkstoff Außen		**3 0 4**
	Dimensioni esterne - External Dimension - Dimensions externes - ußenabmessungen		
	Lunghezza - Width -Largeur - Breite	mm	790
	Profondità / con porte aperte - Depth / with open doors Profondeur avec portes ouverte - Tiefe/mit geöffneter Tü	mm	1000/1723,5
	Altezza - Height - Hauteur - Höhe	mm	2025
	Materiale Interno - Internal Material - Matériau Intérieur - Verkstoff Innen		**3 0 4**
	Dimensioni interne - Internal Dimension - Dimensions internes - Innenabmessungen		
	Lunghezza - Width -Largeur - Breite	mm	640
	Profondità - Depth - Profondeur - Tiefe	mm	862,5
	Altezza - Height - Hauteur - Höhe	mm	1390
	Porte - Doors - Portes - Türen		1, Full
	Dotazione Standard - Standard Equipment - Equipement standard - Standardausstattung		20 coppie guide - 20 pairs of slides 20 glissieres - 20 paar führungen
	Capacità teglie - Pans capacity MAX - Capacité bacs - Backblechekapazität		n°27 600x800
	Interasse teglie - Pans pitch - Pas des bacs - Backblecheabsatz		50
	Luce interna - Internal light - Ecalirage intérieure - Innerbeleuchtung		●
	Serratura - Lock - Serrure - Schloss		●
	Sbrinamento - Defrost - Dégivrages - Abtauen		
	Type		Hot Gas
	N° Defrost in 24 hrs.		INTELLI
	Evaporazione acqua sbrin. - Evaporation of defrost water - Evaporation eau de dégivrage - Tauwasserverdunstung		Automatic by Hot Gas
	Compressor embraco		
	Model		EMT6165U
	Potenza - Power - Puissance - Leistung	HP	1/3
	T° Evaporation	°C	-10
	Potenza frigorifera - Refrigerant Power - Puissance frigorifique - Kälteleistung	watt	520
	Refrigerante - Refrigerant type - Réfrigérant type - Kältemitteltyp	GWP	R290 / 3
	Quantità di refrigerante - Refrigerant quantity - Quantité de réfrigérant - Käaltemittelmenge	gr	90
	Potenza assorbita - Total Power - Puissance - Leistung	watt	330W 2,1A / 350W 2,3A
	Tensione alimentazione - Supply Voltage - Tension d'alimentation - Anschlussspannung	V	230V~ 50Hz
	Noise Level	dbA	53
	Peso Netto - Net weight - Poids net - Netto Gewicht	kg	152
	Versione Predisposta - Remote version - Version sans groupe - Modele ohne Aggregat Sbrinamento elettrico - Electrical defrosting - Dégivrage electrique - Elektrische Abtauung		
	Efficienza Energetica - Energy Efficiency - Classe Énergie - Energieeffizienzklasse		C
	Energia - Energy - Énergie - Energie kWh / annum		751
	Volume Netto - Net Volume - Volume Net - Nettoinhalt	l	648
	Classe Climatica - Climate Class - Classe Climatique - Klima Classe		**5** 40°C-40%

●= Dotazione di serie - Standard equipment - Dotation standard - Serien Ausstattung ☐=Optional

Il costruttore si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso.
The manufacturer reserves the rights to modify its products without prior notice.
Le constructeur se réserve le droit d'apporter des modifications aux produits sans préavis.
Veränderungen an den Produkten können vom Hersteller ohne Vorankundigung vorgenommen

ILSA S.p.A
Via Ferrovia, 31
I - 31010 Castello Roganzuolo di San Fior (Tv)
ITALY
Tel. +39 0438 4905
Fax +39 0438 400791

CE