DALMEC

TÉLÉCHARGEMENT
TOUS LES DOCUMENTS
TECHNIQUES

BOULANGERIE & PIZZA



TABLE RÉFRIGÉRÉE PIZZA

PLUS - 700

Modèle :

PZ70314-4

Tables à pizza avec groupe monobloc à réfrigération ventilée dimensionné pour la classe climatique 5 (tropicalisé). Groupe à extraction facilitée pour un entretien/remplacement simple et rapide. Évaporateur peint par cataphorèse, dégivrage automatique géré par contrôleur digital. Évaporation de l'eau de condensation via serpentins anticorrosion en AISI 316 faible teneur en carbone. Portes avec fermeture automatique et position d'ouverture fixe à 100°. Joint magnétique à sept chambres, facilement amovible. Écran tactile capacitif. Pieds réglables en acier inoxydable AISI 304. Rails et crémaillères en acier inoxydable AISI 304 – réglables et extractibles.

DONNÉES TECHNIQUES

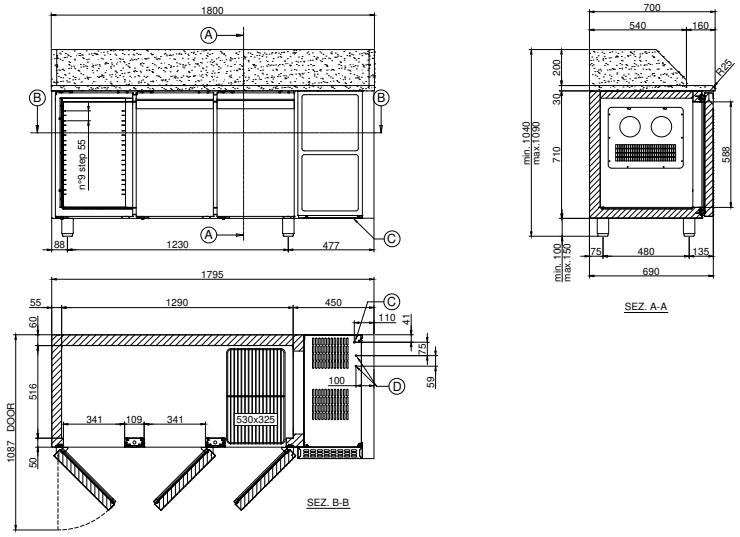
Température (°C)	(0/+10)
Classe énergétique	A
Consommation d'énergie annuelle AEC (kWh/an)	481,10
Indice d'efficacité énergétique IEE	19,20
Consommation d'énergie quotidienne E24 h (kWh)	1,32
Volume brut (l)	430
Volume net de réfrigération (l)	280
Volume net de congélation (l)	-
Classe climatique	5 (+40 °C / 40 % H.R.)
Gaz frigorigène	R290
PRG	3
Charge frigorifique (kg)	0,089 kg
Dégivrage	AIR
Évaporation condensation	Évaporation de l'eau de condensation par serpentin anti-corrosion en AISI 316 à faible teneur en carbone.
Condensation	AIR
Rendement frigorifique (W)	520
Tension	CA230 V 1N+T 50 Hz
Tensions spéciales (sur demande)	En option
Puissance absorbée (W)	350
Courant absorbé (A)	2,10
Bruit (Db)	< 70

DONNÉES DE FABRICATION

Catégorie	Horizontal - À performances élevées
Emploi prévu	Conservation - Cet appareil est prévu pour l'utilisation à température ambiante jusqu'à 40 °C.
Matériau intérieur	Acier inoxydable AISI 304
Matériau extérieur	Acier inoxydable AISI 304 (fond en acier galvanisé)
Angles internes	Angles internes arrondis permettant un nettoyage facile et optimal.
Épaisseur d'isolation (mm)	60
Matériel isolant	Polyuréthane HFO (sans CFC, sans HCFC)
Joint porte	Joint magnétique à sept chambres, facilement amovible.
Description du plan de travail	Granit épaisseur 30 mm, avec bords biseautés.
Contrôleur	Écran tactile capacitif
Alarme	Optique et sonore
Sonde NTC pour détection de la température	De série
Support au plancher	Pieds en acier inoxydable AISI 304 réglables
Hauteurs supports au plancher (mm)	Pieds : 100-150 Roues : 110 - Ø 80

Il costruttore può apportare modifiche ai prodotti senza preavviso. / The manufacturer reserves the right to modify any product without prior notice. / Veranderungen an den produkten konnen vom hersteller ohne vorankundigung vorgenommen werden. / Des modifications aux produits peuvent etre apportees sans preavis du constructeur. / El fabricante se reserva el derecho de modificar cualquier producto sin previo aviso.

Les hauteurs sont exprimées en mm, sauf spécification différente, et sont indicatives et non contraignantes.



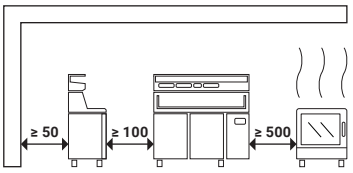
A. Plan de section

B. Plan de section

C. Sortie câble d'alimentation (longueur 2 m)
ATTENTION ! Prévoir, pour l'installation, l'intervention d'un électricien qualifié pour le branchement au tableau électrique.

D. Sortie tuyaux de gaz (Ø 6 mm pour le refoulement et Ø 10 mm pour l'aspiration)
Prédisposé pour moteur à distance.

Distances minimales à respecter
ATTENTION ! La distance des appareils chauds (friteuse ou four) doit être d'au moins 500 mm.



FOURNITURES ET ÉQUIPEMENTS

Équipement interne	Rails et crémaillères en acier inoxydable AISI 304 - Réglables et amovibles.
Grilles incluses	1 par porte - GN 1/1 530x325 - Plastifiées
Charge maximale par grille (kg)	42
Paires de rails inclus	N.1 "L" x porte - GN 1/1 530x325
Capacité maximale équipement	9 (pas 55 mm) par porte - GN 1/1 530x325
Meubles à tiroirs	En option (interchangeabilité entre portes et tiroirs)
Barre LED	Non disponible
Kit WiFi	En option
Kit Bluetooth	En option
Serrure à clé	Non disponible
Goulotte de distribution d'air	En option
Moteur amovible par l'avant	Non disponible
Panneau de commande ouvrant	Non disponible
Kit roues	En option
Câble avec fiche Schuko ou anglaise	De série (Schuko)

DIMENSIONS ET POIDS

Dimensions LxPxH (mm)	1800x700x1040-1090
Emballage LxPxH (mm)	1850x750x1500
Poids net (kg)	262
Poids brut (kg)	293

Il costruttore può apportare modifiche ai prodotti senza preavviso. / The manufacturer reserves the right to modify any product without prior notice. / Veranderungen an den produkten konnen vom hersteller ohne vorankundigung vorgenommen werden. / Des modifications aux produits peuvent etre apportees sans preavis du constructeur. / El fabricante se reserva el derecho de modificar cualquier producto sin previo aviso.

DALMEC

TÉLÉCHARGEMENT
TOUS LES DOCUMENTS
TECHNIQUES

BOULANGERIE & PIZZA

VITRINE RÉFRIGÉRÉE PIZZA

PLUS - 700



Modèle :

PZ70314-4

Vitrines réfrigérées à pizza avec groupe moteur à réfrigération statique pour la classe climatique 5 (tropicalisée). Serpentine de refroidissement répartie le long de l'avant, de la base et de l'arrière de la caisse. Évacuation manuelle de l'eau de condensation par le fond. Affichage tactile capacitif. Supports muraux (option)
Pieds réglables en acier inox AISI 304 (option). Verres trempés de 8 mm.

DONNÉES TECHNIQUES

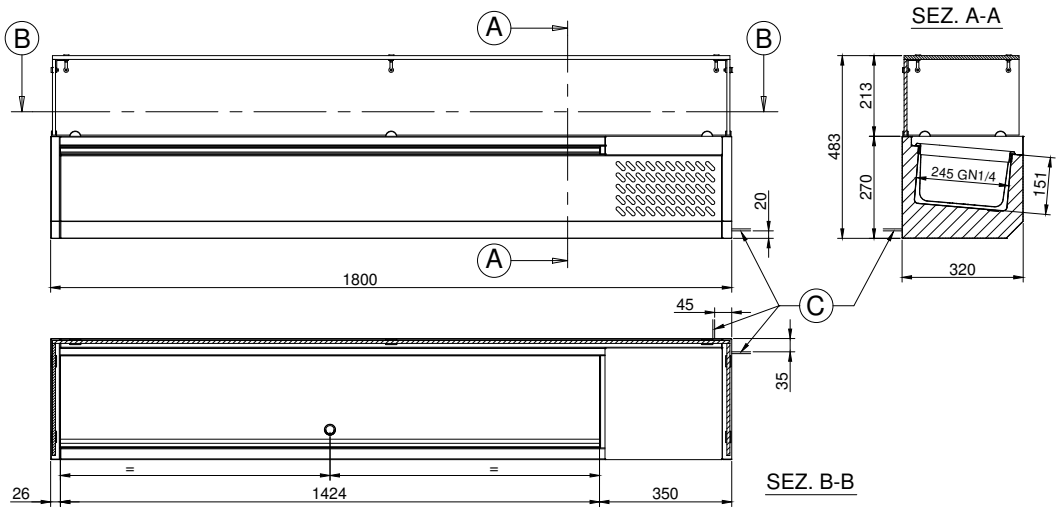
Température (°C)	(+2/+8)
Classe climatique	5 (+40 °C / 40 % H.R.)
Gaz frigorigène	R290
PRG	3
Charge frigorifique (kg)	0,065 kg
Dégivrage	AIR
Évaporation condensation	Drainage de l'eau de condensation manuel, par évacuation sur le fond de la cuve.
Condensation	AIR
Tension	CA230 V 1N+T 50 Hz
Tensions spéciales (sur demande)	En option
Puissance absorbée (W)	135
Courant absorbé (A)	1,40
Bruit (Db)	< 70

DONNÉES DE FABRICATION

Catégorie	Horizontal - À performances élevées
Emploi prévu	Conservation - Cet appareil est prévu pour l'utilisation à température ambiante jusqu'à 40 °C.
Matériau intérieur	Acier inoxydable AISI 304
Matériau extérieur	Acier inoxydable AISI 304
Épaisseur d'isolation (mm)	0
Matériel isolant	Polyuréthane HFO (sans CFC, sans HCFC)
Contrôleur	Écran tactile capacitif
Sonde NTC pour détection de la température	De série
Support au plancher	Supports muraux (en option) Pieds réglables en acier inoxydable AISI 304 (en option)
Hauteurs supports au plancher (mm)	Pieds : 100-150

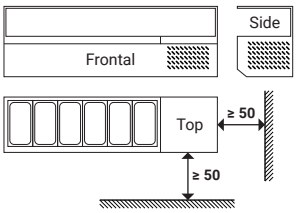
Il costruttore può apportare modifiche ai prodotti senza preavviso. / The manufacturer reserves the right to modify any product without prior notice. / Veranderungen an den produkten konnen vom hersteller ohne vorankundigung vorgenommen werden. / Des modifications aux produits peuvent etre apportees sans preavis du constructeur. / El fabricante se reserva el derecho de modificar cualquier producto sin previo aviso.

Les hauteurs sont exprimées en mm, sauf spécification différente, et sont indicatives et non contraignantes.



C. Sortie câble d'alimentation (longueur 2 m)
ATTENTION ! Prévoir, pour l'installation, l'intervention d'un électricien qualifié pour le branchement au tableau électrique.

Distances minimales à respecter
ATTENTION ! La distance des appareils chauds (friteuse ou four) doit être d'au moins 500 mm.



FOURNITURES ET ÉQUIPEMENTS

Équipement interne	Vitres en verre trempé de 8 mm.
Cuves	Non inclus
Traverses pour cuves incluses	7 - 44x270 (mm)
Capacité maximale équipement	N.8 - GN 1/4 265X162
Kit WiFi	En option
Kit Bluetooth	En option
Câble avec fiche Schuko ou anglaise	De série (Schuko)

DIMENSIONS ET POIDS

Dimensions LxPxH (mm)	1800x320x483
Emballage LxPxH (mm)	1900x420x570
Poids net (kg)	58
Poids brut (kg)	73

Il costruttore può apportare modifiche ai prodotti senza preavviso. / The manufacturer reserves the right to modify any product without prior notice. / Veranderungen an den produkten konnen vom hersteller ohne vorankundigung vorgenommen werden. / Des modifications aux produits peuvent etre apportees sans preavis du constructeur. / El fabricante se reserva el derecho de modificar cualquier producto sin previo aviso.