

KIBBLI

Banque négative-GN1/1-AISI 304-Idea 4.0

Structure monocoque en acier inox AISI 304. Sans plan de travail. 3 portes. Commandes avec thermostat-thermomètre digital avec port de communication. Dégivrage automatique à gaz chaud. Connectables via réseau Ethernet au portail APO.LINK -Industrie 4.0- dès leur sortie d'usine, pour contrôler en temps réel les machines, exporter et visualiser l'historique des données et les indicateurs de processus



CE

Informations générales

| | |
|---------------------------|-----------------------|
| Nom/marque du fournisseur | SAGI |
| Série | Idea 4.0 |
| Référence du modèle | KIBBLI |
| Type | meuble bas réfrigéré |
| Fonction | comptoir congélateur |
| Ligne | restauration - GN 1/1 |

Caractéristiques techniques

| | |
|---------------------------------|---|
| Températures de service, °C | -24/-12 |
| Classe efficacité énergétique | F |
| Consommation d'énergie, kWh/24h | 9,24 |
| Consommation d'énergie, kWh/a | 3371 |
| Mesure consommation d'énergie | EN 22041 |
| Indice efficacité énergétique | 89 |
| Volume util, lt | 241 |
| Volume brut, lt | 434 |
| Classe climatique | 5 (+40°C, 40% R.H.) |
| A' usage intensif | Cet appareil est destiné à être utilisé à des températures ambiantes allant jusqu'à + 40 °C |
| Réfrigérant/GWP | R290/3 |
| Charge de fluide, kg | 0,08 |
| LWA dB(A) | 59 |
| Type de réfrigération | dynamique |
| Procédure de dégivrage | automatique à gaz chaud |

Banque négative-GN1/1-AISI 304-Idea 4.0

ANGELO PO GRANDI CUCINE S.p.a. con socio unico
Zona Industriale Campolungo, 79/81 - 63100 Ascoli Piceno - Italy
www.sagispa.it | info@sagispa.it

Angelo Po S.p.a. reserves the right to make product changes and cannot be held responsible for omissions and/or errors.

1/2 PRINTED 30/04/2024 19:24:47



| | |
|------------------------------|-----------------|
| Evaporation des condensats | automatique |
| Puissance frigorifique, Watt | 640 |
| Fréquence/tension | 230V 1N~ / 50Hz |
| Puissance, kW | 1 |

Construction

| | |
|-------------------------------|---|
| Structure | structure monocoque avec angles internes arrondis |
| Extérieur | en acier inox AISI 304 |
| Intérieur | en acier inox AISI 304 |
| Fond intérieur | avec angles internes arrondis |
| Épaisseur d'isolation, mm | 60 |
| Plan de travail | sans plan de travail |
| Structure intérieure | crémaillères en acier inox AISI 304 |
| Positions n./intervalle de mm | 11/40,5 |
| Évaporateur | avec traitement anticorrosion |
| Easymaintenance | groupe moteur extractible pour faciliter les opération de maintenance et de nettoyage du condenseur |
| Pieds | en acier inox AISI 304, réglables en hauteur |
| Hauteur des pieds, mm | 140 ÷ 200 |
| Configuration | 3 portes |

Commande et fonctions

| | |
|-----------------------------|--|
| Commande | thermostat/thermomètre digital et port de communication |
| Affichage de la température | digital à l'extérieur |
| Fonctions/programs | connectables via réseau Ethernet au portail APO.LINK* pour contrôler en temps réel les machines, |

Dotation standard

| | |
|-----------------------------|---|
| Fermeture | optional |
| Dimensions des grilles, cm | 32,5x53 GN1/1 |
| Grilles et paires de guides | 1 paire de guides en acier inox AISI 304 et 1 grille pour compartiment, GN1/1 |

Dimensions et poids

| | |
|-------------------------|-----------|
| Emballage (LxPxH) - cm | 192x76x90 |
| Dimensions (LxPxH) - cm | 185x70x84 |
| Poids brut (kg) | 133 |
| Poids net (kg) | 121 |

Notes

| | |
|-------|--|
| Notes | *exporter et visualiser l'historique des données et les indicateurs de processus |
|-------|--|