

	0.	
		Ш

item #	
model #	
project #	
sis#	
aia #	

RETHERM RRO141C/D/E

Rigeneratore per la rimessa in temperatura di cibi refrigerati (+3°C) e surgelati (-18°C)

COSTRUZIONE

- Camera a tenuta stagna con tutti gli angoli arrotondati
- Isolamento termico della camera spessore 35mm
- Guarnizione su facciata in gomma silicone resistente al calore ed all'invecchiamento
- Paratie portateglie estraibili per facilitare le operazioni di pulizia
- Attacco diretto alla rete idrica
- Scarico centrale camera per facilitare le operazioni di lavaggio e pulizia
- Riscaldamento ventilato tramite resistenza elettrica corazzata
- Porta con chiusura a scatto e vetro interno
- Piedini regolabili
- Cablaggi e componenti posizionati per agevolare qualsiasi intervento di manutenzione

DOTAZIONI FUNZIONALI

- Pannello di controllo di temperatura, tempo e umidità elettromeccanico (C), elettronico con display digitale (D) o elettronico con display LCD touch-screen (E)
- Comandi semplificati di utilizzo intuitivo
- Temperatura di esercizio 30°C ÷ 160°C
- La riduzione intelligente della temperatura in camera alla fine del ciclo di rigenerazione permette un mantenimento caldo perfetto (solo per le versioni D ed E).
- Sfiato evacuazione umidità in eccesso manuale
- Inversione periodica senso di marcia dei ventilatori per una migliore distribuzione dell'aria calda
- Blocco automatico dei ventilatori all'apertura della porta
- · Suoneria di fine ciclo
- Termostato di sicurezza camera
- Timer partenza ritardata (solo per versioni D e E)

DOTAZIONI STANDARD

• Paratie portateglie GN1/1

DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI

Struttura portateglie GN1/1 o 600x400
Carrello fisso o ribaltabile per estrazione struttura portateglie
Serbatoio riserva d'acqua a scomparsa
Porta contraria
Sonda al cuore singolo punto (solo per versioni D e E)
Sfiato evacuazione umidità in eccesso automatico (Climachef - solo per versioni D e E)
Sonda al cuore multipunto (solo per le versioni D ed E)
Sistema riduzione velocità ventole Speedgrade (solo per le versioni D ed E)
Doccetta esterna
Porta USB per salvataggio dati HACCP (solo per le versioni D e E)
Porta a vetro con illuminazione
Teglie
Griglie
Paratie portateglie 600x400
Sonda al cuore ad ago fine (solo per le versioni D ed E)
One Touch software
Sistema filtraggio acqua



SCHEMI TECNICI DI INSTALLAZIONE

Ingresso cavo di alimentazione elettrica



Sfiato regolabile evacuazione umidità in eccesso



Ingresso acqua addolcita

Scarico camera



Nota - Il disegno e le relative dimensioni sono riferite alla versione standard. Dotazioni a richiesta / accessori potrebbero comportare delle variazioni

> Dimensioni esterne (L x P x H) - mm

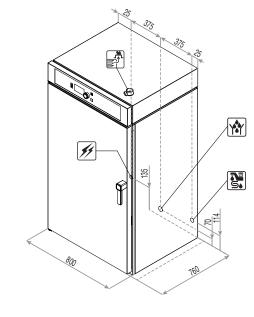
> > Capacità teglie

Passo guide [mm]

Capacità piatti (paratie GN1/1)

Alimentazione

Temperatura di esercizio [°C]



1450

800 x 760 x 1630h

14 x GN 1/1 o 600x400

75

28 ø 200-260 14 ø 270-320

380-415V 3N 50/60Hz

30 ÷ 160

Capacità massima di prodotto [Kg]

> Potenza totale assorbita [kW]

Assorbimento [A]

Pressione acqua [kPa]

> Peso netto [Kg]

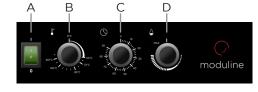
50

15,5 (400V)

22,4 (400V)

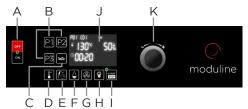
150 ÷ 500

121



Versione C

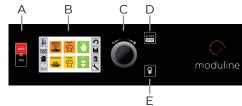
- A Interrutore generale
- B Manopola temperatura camera
- C Manopola impostazione tempo
- D Manopola controllo umidità in camera



Versione D

- A Interrutore generale
- B Tasto programmi preimpostati
- C Tasto mantenimento
- D Tasto temperatura camera
- E Tasto tempo / sonda al cuore
- F Tasto umidità camera
- G Tasto velocità ventola (optional)
- H Tasto accensione luce in camera di cottura
- I Tasto Start/stop
- J Display
- K Manopola di impostazione

MODULINESRL



Versione E

- A Interrutore generale
- B Display Touch Screen
- C Manopola di impostazione e ENTER di selezione
- D Tasto START/STOP
- E Tasto accensione luce in camera di cottura