



Selection and monitorization of 2 different temperatures



Working top grids



Interior suited to hold EN 400x600 trays



Topping shelf with probe and independent cooling circuit



Cover with polyurethane insulation and gaskets

Created to offer the best conditions to prepare pizzas. The stainless steel working cover integrates a Gastronorm topping shelf. The interior is suited to hold Euronorm trays.

Performance and reliability: new refrigeration system with 2 independent cooling circuits, one on the topping shelf, other on the counter interior. This new concept assures excellent food conservation conditions and higher safety standards.

High-Efficiency-Gene: by choosing the HEG® option, the energy consumption of this cooling unit reduces at least 40%. The HEG® is a result of a year of intense Cooling Lab® engineering research, monitoring and testing. This innovation integrates the most advanced energy saving electro-mechanical parts available in the market.

Créée pour offrir les meilleures conditions pour la préparation de pizzas. Le plan de travail en acier inoxydable incorpore un kit Gastronorm. L'intérieur est étudié pour contenir des bacs Euronorm.

Performance et sécurité : nouveau système réfrigérant avec 2 circuits réfrigérés, un sur l'étagère réfrigérée, l'autre à l'intérieur de la table. Ce nouveau concept assure d'excellentes conditions de conservation des aliments ainsi qu'un niveau de sécurité supérieur.

High-Efficiency-Gene: en choisissant l'option HEG®, la consommation d'énergie de cette unité de refroidissement réduit au moins 40%. Le HEG®, est le résultat d'une année d'intense recherche et expérimentation, développés par une équipe d'ingénierie dans le Cooling Lab®. Cette innovation intègre les plus avancées pièces électromécaniques disponibles sur le marché, en ce qui regarde l'économie d'énergie.

Ausgerichtet um best mögliche Bedingungen für die Pizzazubereitung zu schaffen. Enthält den Gastronormsatz, der in die Inox-Arbeitsplatte integriert ist. Die Innenausstattung ist für die Benutzung der Euronorm-Behälter ausgerichtet.

Leistungsstärke und Zuverlässigkeit: neue Kühleistung mit zwei verschiedenen Kühlkreise, auf der Kühlaufsatz und innerhalb des Kühltisches. Dieser neuen Begriff sorgt für die optimale Konservierung Ihrer Lebensmittel sowie hohe Sicherheitsstandards.

High-Efficiency-Gene: Bei Auswahl der HEG® Option, den Energieverbrauch der Kühlung reduziert mindestens 40%. Die HEG®, ist das Ergebnis eines Jahres intensiver Cooling Lab® Engineering Forschung, Überwachung und Prüfung. Diese Innovation integriert die modernsten Energieeinsparung elektro-mechanischen Einzelteile auf dem Markt verfügbar.



	S1 - 1470	S1 - 1980	S1 - 2490
Operating temp. Temp. de fonctionnement Betriebstemperatur °C	+2 ... +8	+2 ... +8	+2 ... +8
Working temp. (topping shelf) Temp. de fonctionnement (kit) Betriebstemperatur (Kühlaufsatz)	0 ... +8	0 ... +8	0 ... +8
Width Largeur Breite mm	1470	1980	2490
Depth Profondeur Tiefe mm	800	800	800
Height Hauteur Höhe mm	850	850	850
Gross volume Volume brut Bruttorauminhalt L	320 + 70	490 + 90	670 + 120



Features:

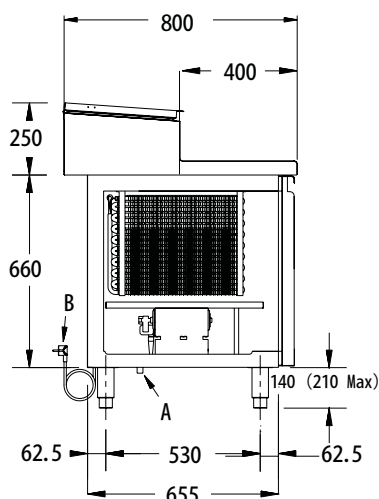
- Inside and out food grade stainless steel with easy clean finishing
- Insulation by water-based polyurethane with zero ODP (Ozone Depleting Potential) and zero GWP (Global Warming Potential), injected at high-pressure, density 43 kg/m³
- Automatic door closure and easy replacing magnetic gaskets
- Evaporators between doors
- Height adjustable stainless steel feet
- Control panel with electronic controller device
- Non refrigerated drawer above the condenser unit
- Tropicalized refrigeration system, Climate Class 5, according to ISO 23953 for climate classes (tested at 40°C room temperature)

Caractéristiques:

- Intérieur et extérieur en acier inox facilement nettoyable
- Isolation en polyuréthane à base de l'eau avec zéro PDO (Potentiel de Destruction de l'Ozone) et zéro PRG (Potentiel de Réchauffement Global), injecté à haute-pressure, densité 43 kg/m³
- Portes pourvues d'un dispositif de fermeture automatique et de joints étanches facilement remplaçables
- Évaporateurs entre les portes
- Pieds en acier inox réglables en hauteur
- Panneau de commande avec contrôleur électronique
- Tiroir de service non réfrigéré
- Système de réfrigération tropicalisé, classe climatique 5, conformément à la norme ISO 23953 pour les classes climatiques (testé à 40 °C température ambiante)

Merkmale:

- Außen – und Innenverkleidung aus leichtreinigendem Edelstahl
- Isolationsmaterial in PUR auf Wasser-Basis mit null ODP (Ozonabbaupotenzial) und null GWP (Treibhauspotenzial), unter hohem Druck injiziert, 43 kg/m³ Dichte
- Türen mit Automatikverschluss und auswechselbarem Dichtungsgummi
- Verdampfer zwischen den Türen
- Höhenverstellbare Edelstahlfüße
- Armatur mit elektronischer Kontrollanzeige
- Serviceschubladen nicht gekühlt
- Kühlsystem Tropicalisierung, Klimaklasse 5 nach ISO 23953 für die Klassen Klima (getestet bei 40°C Umgebungstemperatur)



A: Drainpipe Tuyau d'écoulement Abflussrohr
B: Power cable Câble d'alimentation Stromzuführungskabel

Options Options Optionen :

- Swivel castors Roulettes pivotantes Einsteckrollen
- Glycol-ready Préparé pour Glycole Vorbereitet für Glykol
- Set of 2 drawers Kit de 2 tiroirs Mit 2 Schubladen (2x 1/2)
- Stainless steel back Arrière en inox CNS-Rückverkleidung
- GN Interior Intérieur GN Innenraum GN (325x530mm)
- Door brake Frein de porte Türbremse (110°)

Shipping data Données d'expédition Lieferdaten

		S1 - 1470	S1 - 1980	S1 - 2490
Packed weight Poids d'expédition Verpackte Gesamtgewicht	kg	156	209	243
Shipping volume Volume d'expédition Ladevolumen	m ³	1,55	2,06	2,57

Technical data Données Techniques Technische Daten

Power supply Alimentation électrique Elektrizitätsversorgung	V / Hz	220-240 / 50	220-240 / 50	220-240 / 50
Input power Puissance absorbée Eingangsleistung	W / A	246 / 1,3	395 / 1,9	420 / 2,3
Cooling power Puissance frigorifique Kühlleistung (Te -10°C Tc +45°C)	W	477	621	714
Average relative humidity Humidité relative moyenne Relative Luftfeuchtigkeit	%	80	82	84
Refrigerant fluid/GWP Fluide réfrigérant/PRP Kältemittel-Fluidtyp/THP		R290/3	R290/3	R290/3
Refrigerant charge Charge de fluide frigorigène Kältemittelfüllung	kg	0,080	0,100	0,120

Efficiency information Informations sur l'efficacité Effizienzinformationen

Energy consumption in 24 h Consommation d'énergie sur 24 h Energieverbrauch in 24 Stunden	kWh	2,67	3,38	4,1
Annual energy consumption Consommation annuelle d'énergie Jährliche Energieverbrauch (AEC)	kWh	975	1234	1496
Net volume Volume utile Nettorauminhalt	L	250 + 39	375 + 58	500 + 78
Climate class Classe d'ambiance Klimaklasse		5	5	5