







LINEA LINE	PLUG-IN	SECURE FOOD CONTROL - SFC	4.0
TIPOLOGIA TYPE			
MODELLO MODEL	TWIN 100 + 100 Kg		

CARATTERISTICHE GENERALI
GENERAL FEATURES

VERSIONE VERSION	STANDARD	TOTAL VIEW	4 VETRI
CODICE CODE	MATTWI4.0	MATTWIV40	MATTWI4V4
COLORE COLOR	ACCIAIO INOX AISI 304 STAINLESS STEEL AISI 304		LAMIERA PLASTIFICATA – ROSSO PLASTICIZED IRON SHEET – RED
	LAMIERA PLASTIFICATA – NERA PLASTICIZED IRON SHEET – BLACK		LAMIERA PLASTIFICATA – CELESTE PLASTICIZED IRON SHEET – BLUE
	VERNICIATO CON RAL (SU RICHIESTA) PAINTED WITH RAL (ON REQUEST)		

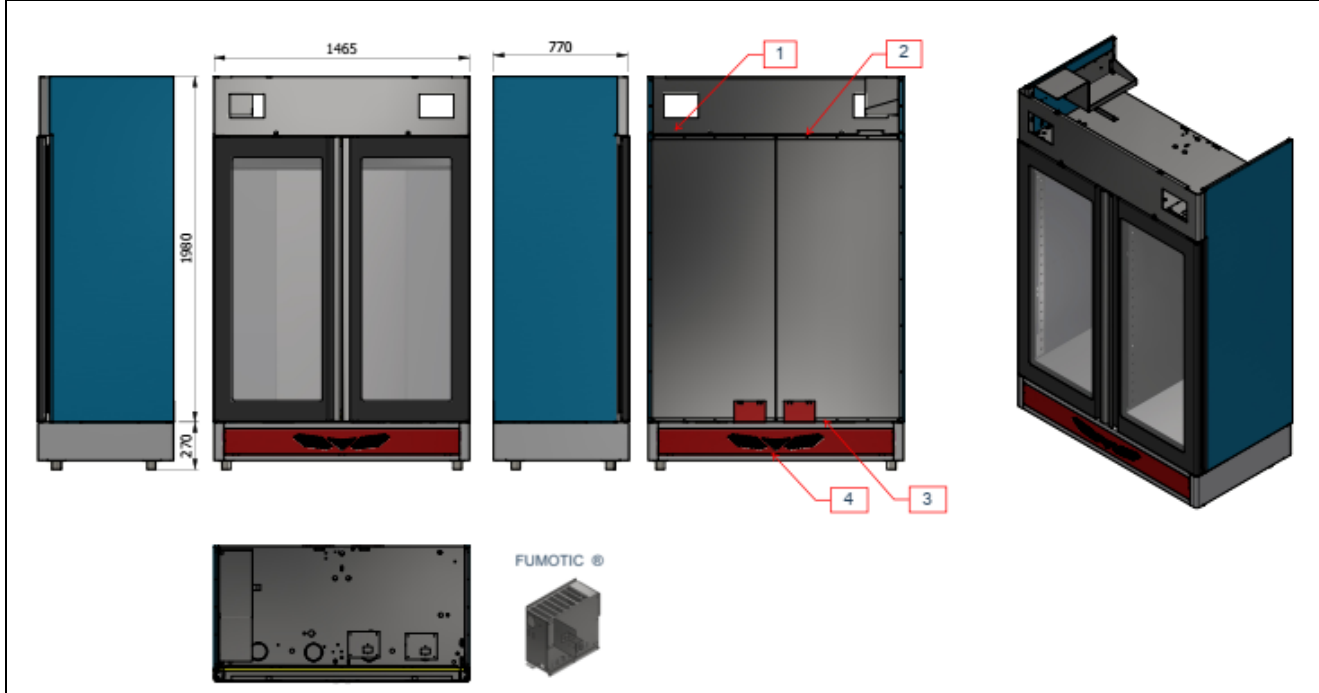
CONDIZIONI GENERALI E BUONE PRATICHE	GENERAL CONDITIONS AND BEST PRACTICES
<ul style="list-style-type: none"> • Non usare prodotti per l'igiene a base di cloro, sali di ammonio quaternario e derivati. • Garantire uno spazio di 40 - 50 cm sopra l'unità condensatrice. • Garantire la corretta sostituzione del filtro addolcitore come indicato nel <i>Manuale d'uso</i>. • Predisposizione per carico acqua diretto da rete. Fornito con tanica da 5L. • Predisposizione per scarico diretto. Fornito con vaschetta raccogli condensa. 	<ul style="list-style-type: none"> • Do not use hygiene products based on chlorine, quaternary ammonium salts and derivatives. • Ensure a space of 40 - 50 cm above the refrigeration unit. • Ensure the correct replacement of the softener filter as indicated in the User Manual. • Predisposition for direct water supply from the mains. Supplied with 5L tank. • Predisposition for direct discharge. Supplied with condensate drain pan.

RENDERING

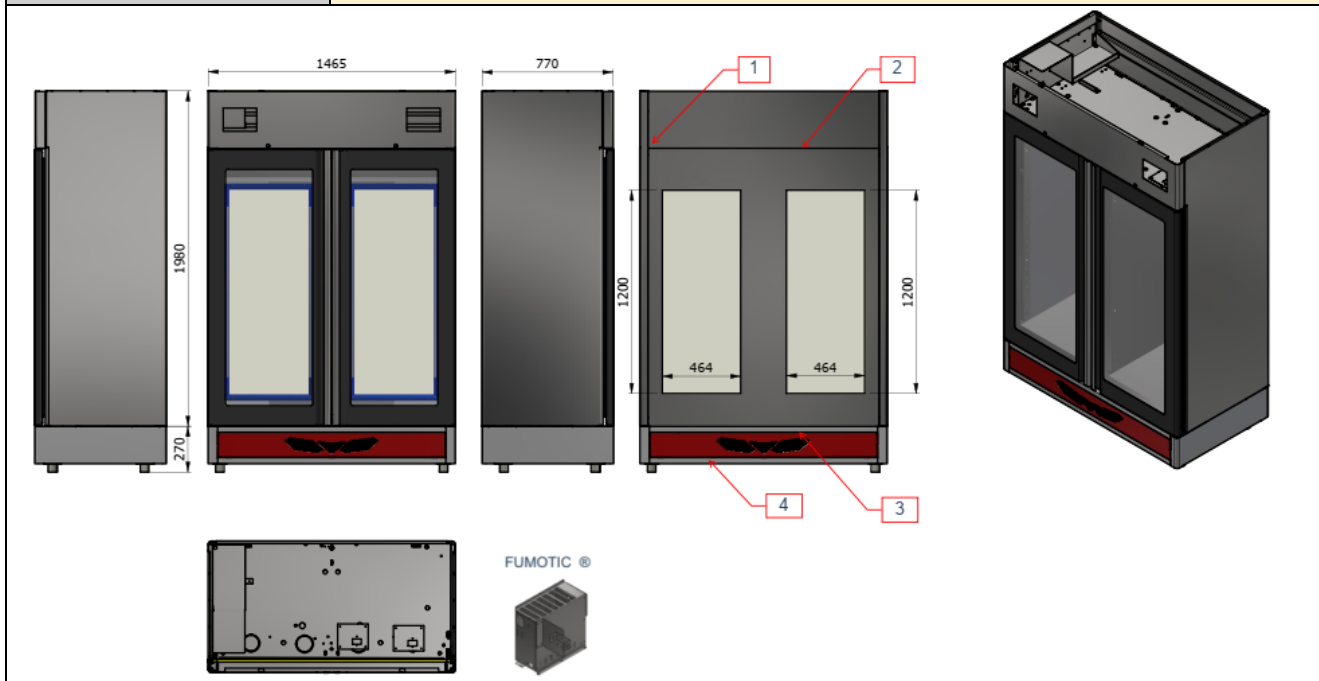
VERSIONE <i>VERSION</i>	STANDARD
CODICE <i>CODE</i>	MATTWI4.0
	
VERSIONE <i>VERSION</i>	TOTAL VIEW
CODICE <i>CODE</i>	MATTWIV40
	
VERSIONE <i>VERSION</i>	4 VETRI
CODICE <i>CODE</i>	MATTWI4V4
	

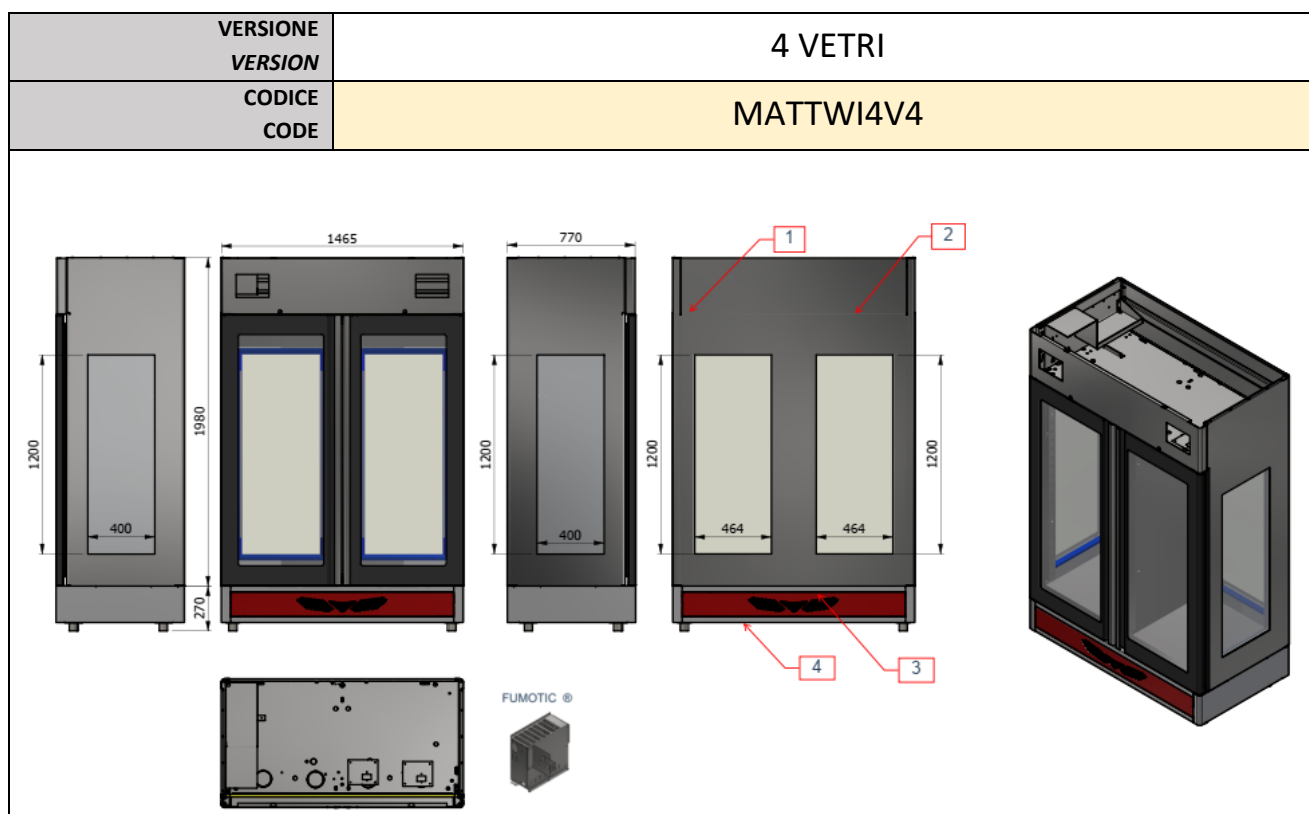
**CARATTERISTICHE STRUTTURALI
STRUCTURAL FEATURES**

VERSIONE VERSION	STANDARD
CODICE CODE	MATTWI4.0



VERSIONE VERSION	TOTAL VIEW
CODICE CODE	MATTWIV40





#	DESCRIZIONE / DESCRIPTION	SPECIFICA / FEATURES
1	Ingresso acqua diretto/ Direct Water inlet	Ø3/4"
2	Connessione elettrica / Electrical connection	220 – 240 V/1/ 50Hz ; 220 – 240 V/1/ 60Hz
3	Scarico acqua diretto/ Direct Water outlet	Ø 1/2"
4	Rialzo / Skirting board with feet	220 (H) + 50 (H) mm / 32 Kg
	Configurazioni alternative / Configuration Alternatives	
	Piedini – feet	4 pz – 150 (H) mm
	Kit route – wheels	2 pz + 2 pz con freno / with brakes – 150 (H) mm

VERSIONE <i>VERSION</i>	PESO TOTALE SENZA IMBALLO <i>TOTAL WEIGHT WITHOUT PACKAGING</i>	KIT TIPOLOGICO / TYPOLOGICAL KIT	
		KIT GUIDE <i>STAINLESS STEEL GUIDE SETS</i>	GRIGLIA <i>STAINLESS STEEL GRILLS</i>
STANDARD STANDARD COOKING	365 Kg	14 + 14 PZ	14 PZ
TOTAL VIEW TOTAL VIEW COOKING	395 Kg	14 + 14 PZ	14 PZ
4 VETRI 4 VETRI COOKING	425 Kg	14 + 14 PZ	14 PZ

CARATTERISTICHE IMPIANTI

SYSTEMS FEATURES

VERSIONE VERSION	STANDARD	TOTAL VIEW	4 VETRI
CODICE CODE	MATTWI4.0	MATTWIV40	MATTWI4V4

ASSORBIMENTO MAX MAX POWER	3700 W – 17,0 A
ASSORBIMENTO NOMINALE RATED CURRENT	1500 W – 6,9 A
ILLUMINAZIONE LIGHTING	80 W - 0,3 A
TIPO REFRIGERANTE REFRIGERANT TYPE	R452A
TENSIONE – FREQUENZA – QUANTITA' GAS TENSION – FREQUENCY – GAS QUANTITY	220 – 240 V/1/50Hz, 330 + 330 g 220 – 240 V/1/60Hz, 330 + 330 g
CLASSE CLIMATICA CLIMATE CLASS	SN
RLA (rated load amps)	19,5 – 19,5 A

CONDIZIONI CLIMATICHE CLIMATE CONDITIONS		GAS COMPATIBILI (NON INCLUSO) GAS COMPATIBILITY (NOT PROVIDED)
TEMPERATURA DI ESERCIZIO OPERATING TEMPERATURES	10 ÷ 32 °C	<ul style="list-style-type: none"> • R404A – 220-240V/1/50-60Hz • R449A – 220-240V/1/50-60Hz
UMIDITA' RELATIVA AMBIENTE RELATIVE HUMIDITY	< 90% RH	

**L'installazione finale viene eseguita solo da professionisti autorizzati dall'azienda produttrice.
Final installation must to be performed by technicians authorized from manufacturing company.**