







<b>LINEA LINE</b>	PLUG-IN	SECURE FOOD CONTROL - SFC	4.0
<b>TIPOLOGIA TYPE</b>			
<b>MODELLO MODEL</b>	200 Kg		

**CARATTERISTICHE GENERALI**  
**GENERAL FEATURES**

VERSIONE VERSION	STANDARD	STANDARD COOKING	TOTAL VIEW	TOTAL VIEW COOKING	4 VETRI	4 VETRI COOKING
<b>CODICE CODE</b>	PES2004.0	PES2004.0 COTT	PES200V40	PES200V40 COTT	PES2004V4	PES2004V4 COTT
<b>COLORE COLOR</b>	ACCIAIO INOX AISI 304 STAINLESS STEEL AISI 304			LAMIERA PLASTIFICATA – <b>ROSSO</b> PLASTICIZED IRON SHEET – <b>RED</b>		
	LAMIERA PLASTIFICATA – <b>NERA</b> PLASTICIZED IRON SHEET – <b>BLACK</b>			LAMIERA PLASTIFICATA – <b>CELESTE</b> PLASTICIZED IRON SHEET – <b>BLUE</b>		
	VERNICIATO CON <b>RAL</b> (SU RICHIESTA) PAINTED WITH <b>RAL</b> (ON REQUEST)					

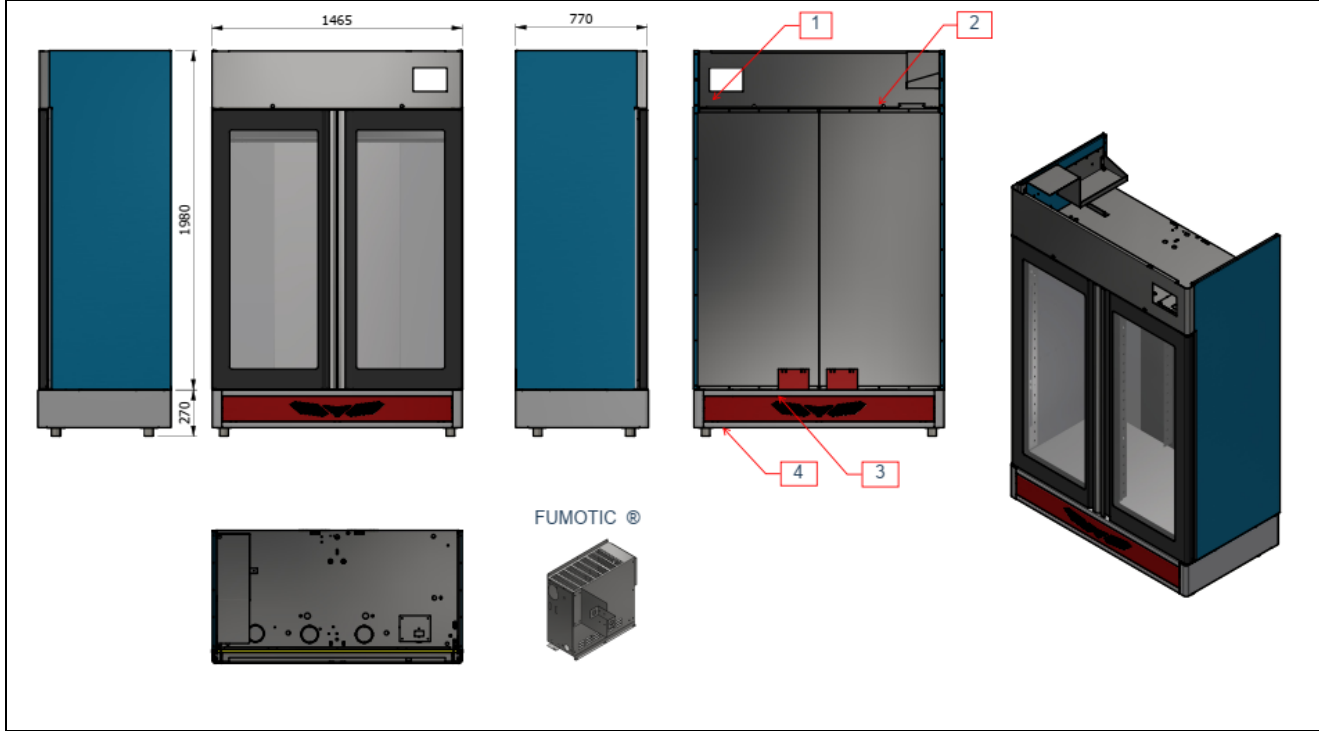
CONDIZIONI GENERALI E BUONE PRATICHE	GENERAL CONDITIONS AND BEST PRACTICES
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Non usare prodotti per l'igiene a base di cloro, sali di ammonio quaternario e derivati.</li> <li>• Garantire uno spazio di 40 - 50 cm sopra l'unità condensatrice.</li> <li>• Garantire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

## RENDERING

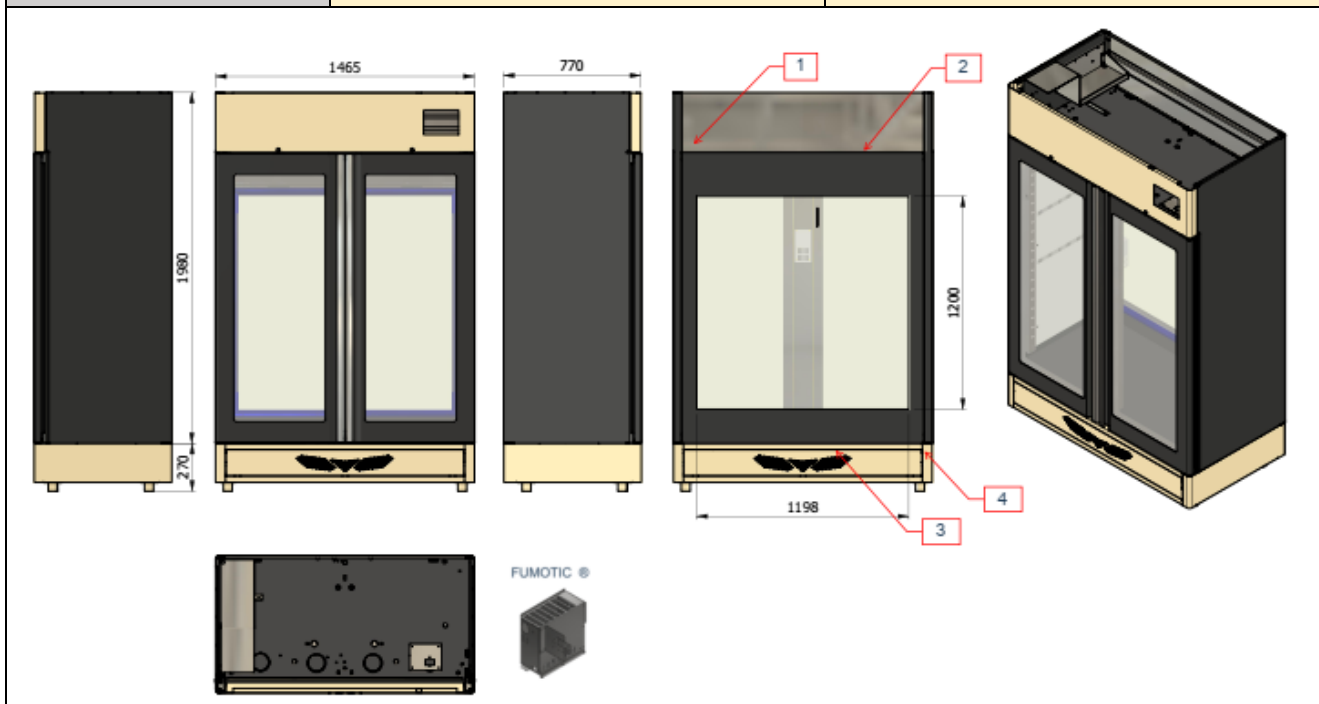
VERSIONE VERSION	STANDARD	STANDARD COOKING
CODICE CODE	PES2004.0	PES2004.0 COTT
		
VERSIONE VERSION	TOTAL VIEW	TOTAL VIEW COOKING
CODICE CODE	PES200V40	PES200V40 COTT
		
VERSIONE VERSION	4 VETRI	4 VETRI COOKING
CODICE CODE	PES2004V4	PES2004V4 COTT
		

**CARATTERISTICHE STRUTTURALI**  
**STRUCTURAL FEATURES**

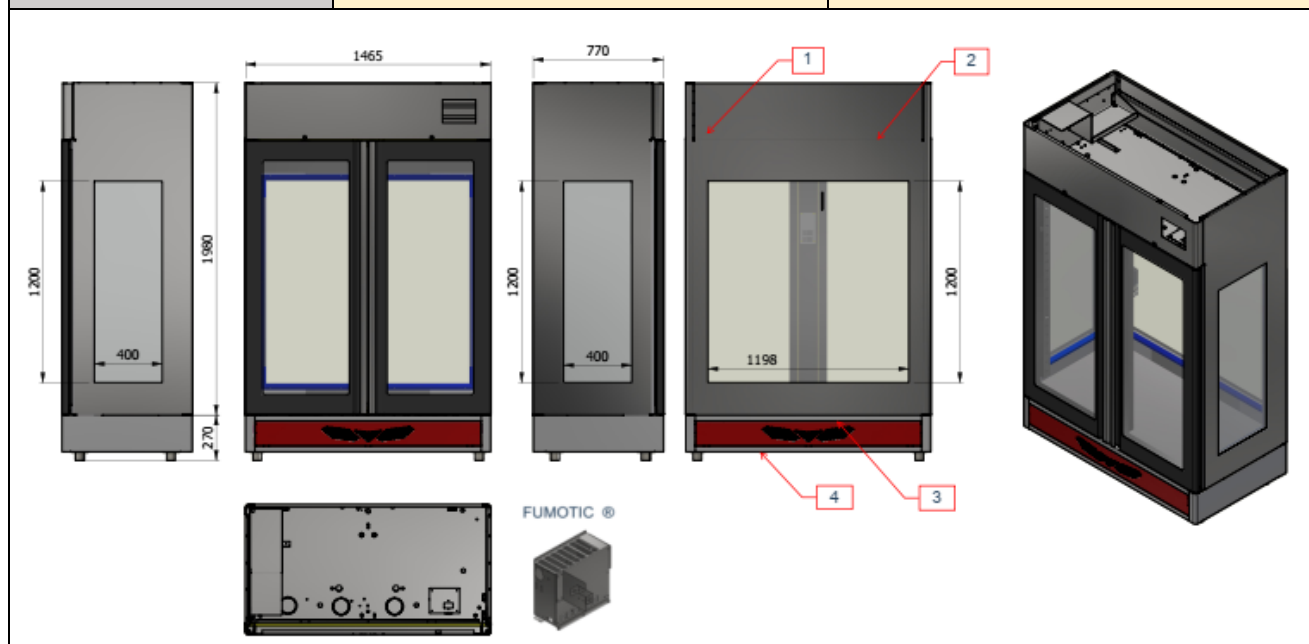
<b>VERSIONE</b> <b>VERSION</b>	<b>STANDARD</b>	<b>STANDARD COOKING</b>
<b>CODICE</b> <b>CODE</b>	<b>PES2004.0</b>	<b>PES2004.0 COTT</b>



<b>VERSIONE</b> <b>VERSION</b>	<b>TOTAL VIEW</b>	<b>TOTAL VIEW COOKING</b>
<b>CODICE</b> <b>CODE</b>	<b>PES200V40</b>	<b>PES200V40 COTT</b>



<b>VERSIONE VERSION</b>	<b>4 VETRI</b>	<b>4 VETRI COOKING</b>
<b>CODICE CODE</b>	<b>PES2004V4</b>	<b>PES2004V4 COTT</b>



#	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 VERSION	PESO TOTALE SENZA IMBALLO TOTAL WEIGHT WITHOUT PACKAGING	KIT TIPOLOGICO / TYPOLOGICAL KIT	
		KIT GUIDE STAINLESS STEEL GUIDE SETS	GRIGLIA STAINLESS STEEL GRILLS
STANDARD STANDARD COOKING	335 Kg	14 + 14 PZ	14 PZ
TOTAL VIEW TOTAL VIEW COOKING	355 Kg	7 + 7 PZ	7 PZ
4 VETRI 4 VETRI COOKING	375 Kg	7 + 7 PZ	7 PZ

**CARATTERISTICHE IMPIANTI  
SYSTEMS FEATURES**

VERSIONE VERSION	STANDARD	STANDARD COOKING	TOTAL VIEW	TOTAL VIEW COOKING	4 VETRI	4 VETRI COOKING
CODICE CODE	PES2004.0	PES2004.0 COTT	PES200V40	PES200V40 COTT	PES2004V4	PES2004V4 COTT

<b>ASSORBIMENTO MAX MAX POWER</b>	<b>3160 W – 14,4 A</b>
<b>ASSORBIMENTO NOMINALE RATED CURRENT</b>	<b>1180 W – 5,4 A</b>
<b>ILLUMINAZIONE LIGHTING</b>	<b>44 W - 0,2 A</b>
<b>TIPO REFRIGERANTE REFRIGERANT TYPE</b>	<b>R452A</b>
<b>TENSIONE – FREQUENZA – QUANTITA' GAS TENSION – FREQUENCY – GAS QUANTITY</b>	<b>220 – 240 V/1/50Hz, 600 g 220 – 240 V/1/60Hz, 600 g</b>
<b>CLASSE CLIMATICA CLIMATE CLASS</b>	<b>SN</b>
<b>RLA (rated load amps)</b>	<b>72,0 A</b>

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"> <li>• R404A – 220-240V/1/50-60Hz</li> <li>• R449A – 220-240V/1/50-60Hz</li> </ul>
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.**