







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	STANDARD COOKING	TOTAL VIEW	TOTAL VIEW COOKING	4 VETRI	4 VETRI COOKING
CODICE CODE	STGTWI4.0	STGTWI4.0 COTT	STGTWIV40	STGTWIV40 COTT	STGTWI4V4	STGTWI4V4 COTT
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)					

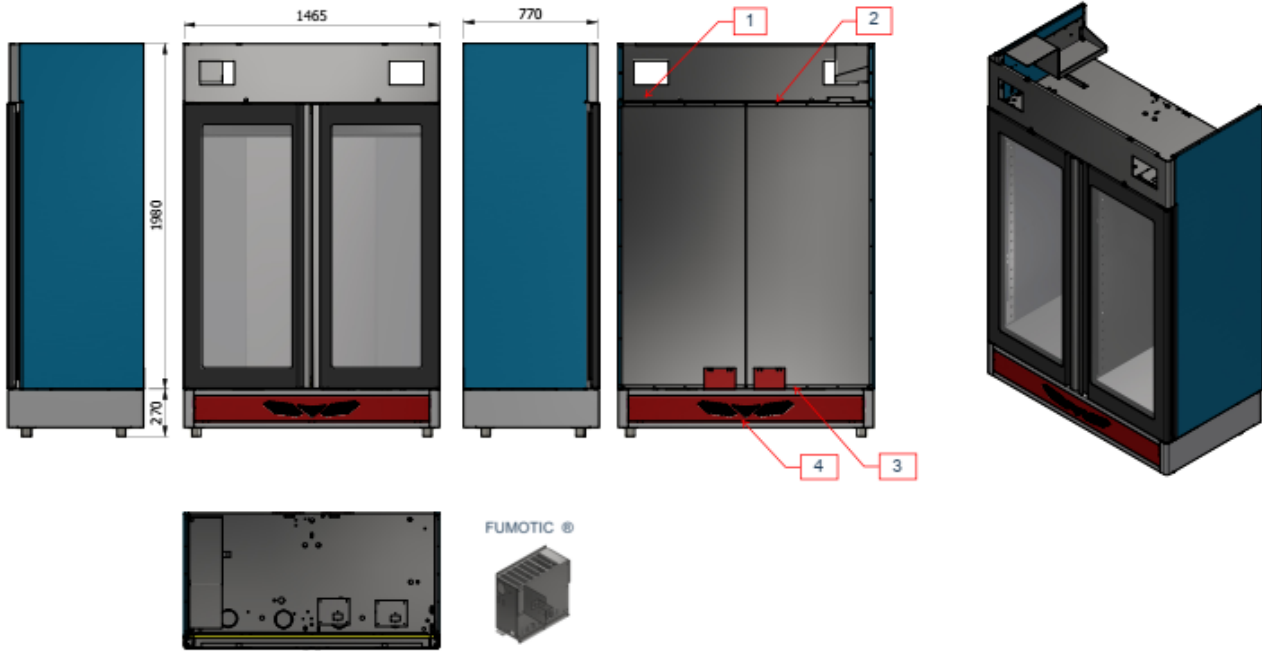
CONDIZIONI GENERALI E BUONE PRATICHE	GENERAL CONDITIONS AND BEST PRACTICES
<ul style="list-style-type: none"> • Non usare prodotti per l'igiene a base di cloro, sali di ammonio quaternario e derivati. • Garantire uno spazio di 40 - 50 cm sopra l'unità condensatrice. • Garantire la corretta sostituzione 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

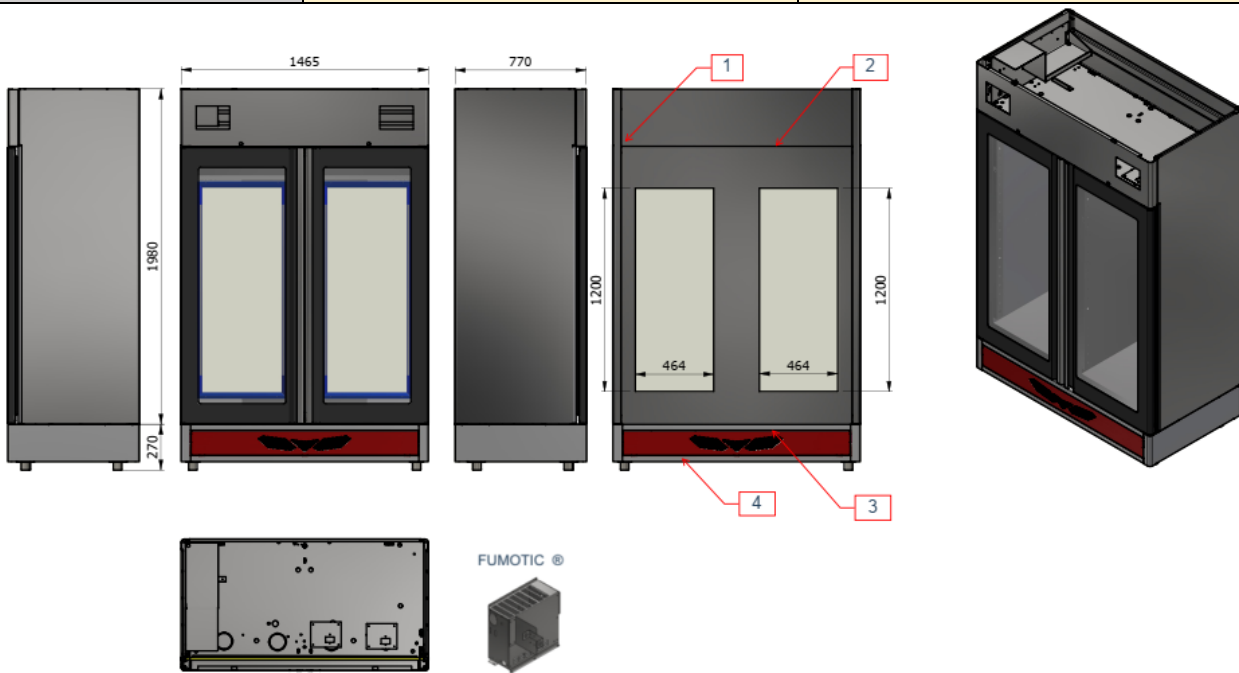
VERSIONE VERSION	STANDARD	STANDARD COOKING
CODICE CODE	STGTWI4.0	STGTWI4.0 COTT
		
VERSIONE VERSION	TOTAL VIEW	TOTAL VIEW COOKING
CODICE CODE	STGTWIV40	STGTWIV40 COTT
		
VERSIONE VERSION	4 VETRI	4 VETRI COOKING
CODICE CODE	STGTWI4V4	STGTWI4V4 COTT
		

**CARATTERISTICHE STRUTTURALI
STRUCTURAL FEATURES**

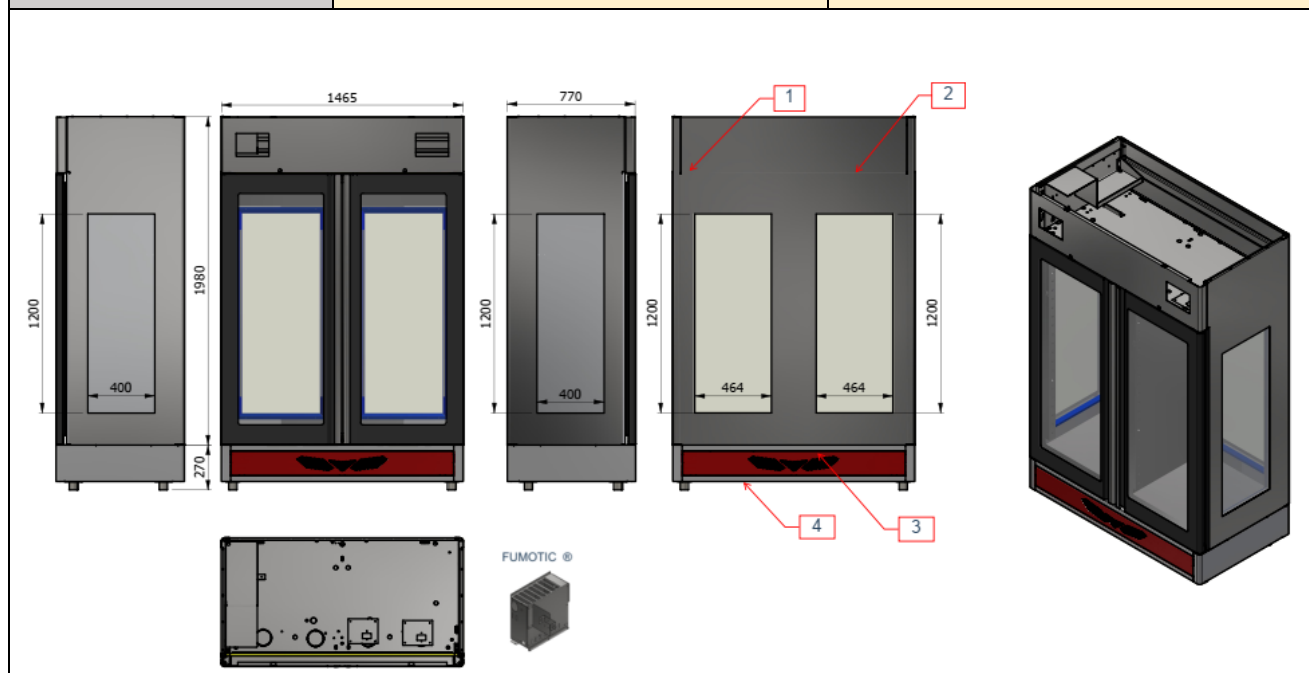
VERSIONE VERSION	STANDARD	STANDARD COOKING
CODICE CODE	STGTWI4.0	STGTWI4.0 COTT



VERSIONE VERSION	TOTAL VIEW	TOTAL VIEW COOKING
CODICE CODE	STGTWIV40	STGTWIV40 COTT



VERSIONE VERSION	4 VETRI	4 VETRI COOKING
CODICE CODE	STGTWI4V4	STGTWI4V4 COTT



#	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	ASTA REGGI INSACCATO STAINLESS STEEL HANGING RODS
STANDARD STANDARD COOKING	335 Kg	8 + 8 PZ	40 PZ
TOTAL VIEW TOTAL VIEW COOKING	365 Kg	8 + 8 PZ	40 PZ
4 VETRI 4 VETRI COOKING	385 Kg	8 + 8 PZ	40 PZ

**CARATTERISTICHE IMPIANTI
SYSTEMS FEATURES**

VERSIONE VERSION	STANDARD	STANDARD COOKING	TOTAL VIEW	TOTAL VIEW COOKING	4 VETRI	4 VETRI COOKING
CODICE CODE	STGTWI4.0	STGTWI4.0 COTT	STGTWIV40	STGTWIV40 COTT	STGTWI4V4	STGTWI4V4 COTT

ASSORBIMENTO MAX MAX POWER	3212 W – 14,6 A
ASSORBIMENTO NOMINALE RATED CURRENT	800 W – 4,0 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, 420 + 420 g
CLASSE CLIMATICA CLIMATE CLASS	SN
RLA (rated load amps)	7,7 – 7,7 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.**