

Capri inox

TENSIONE DI UTILIZZO IN VOLT / TENSION: 220/230 50 HZ

REFRIGERANTE / REFRIGERATING GAS R404A

CONDIZIONI DI FUNZIONAMENTO CLASSE 3 (25°C TEMPERATURA AMBIENTE 60% UMITÀ RELATIVA) / *WORKING CONDITIONS: CLIMATIC CLASS 3 (25°C AMBIENT TEMPERATURE, 60% R.H.)*

POTENZA FRIGORIFERA IN W/METRO RICHIESTA / REQUIRED COOLING POWER W/MT: 1100W/METRO
SBRINAMENTO A FERMATA VERSIONE LATTICINI E FRUTTA VERDURA / 1100 W, TIMED DEFROSTING FOR DAIRY AND F/V VERSION

POTENZA FRIGORIFERA IN W/METRO RICHIESTA / REQUIRED COOLING POWER W/MT: 1300W/METRO
SBRINAMENTO ELETTRICO VERSIONE CARNE / 1300 W, ELECTRIC DEFROSTING FOR MEAT VERSION

TEMPERATURA MINIMA DI ESERCIZIO PER LE VERSIONI FRUTTA/VERDURA SALUMI/LATTICINI A RISPETTO DELLA NORMA EUROPEA UNI EN441-6.3.2 (M2=+7°/-1°C) / *MINIMAL WORKING TEMPERATURE FOR DAIRY AND F&V VERSION IN RESPECT OF EUROPEAN NORM UNI EN441-6.3.2. (M2=+7°/-1°C)*

TEMPERATURA MINIMA DI ESERCIZIO PER LE VERSIONI CARNE A RISPETTO DELLA NORMA EUROPEA UNI EN441-6.3.2 (M1=+5°/-1°C) / *MINIMAL WORKING TEMPERATURE FOR ALL MEAT VERSION IN RESPECT OF EUROPEAN NORM UNI EN441-6.3.2.(M2=+5°/-1°C)*

➔ **VEDI DATI TECNICI A PAGINA 111 / SEE TECHNICAL DATA TO PAGE 111**



Dati e caratteristiche di impiego Mod. Capri - versione salumi/latticini - versione carne / Technical Datas and operational features
 Technische Daten und Eigenschaften - mod. Capri / Dates et caractéristiques de fonction pour mod. Capri - version charcuterie/produits laitiers - version boucherie
 Datos y características de uso Mod. Capri - Tio embutidos/lacteso - Tipo carne

Tensione di utilizzo in Volt 220/230 50 Hz Refrigerante R404A condizioni di funzionamento classe 3 (25°C temperatura ambiente 60% umidità relativa) / Tension: V220/230/50 HZ, Refrigerating Gas R404A, working conditions: climatic Class 3 (25°C ambient temperature, 60% R.H.) / Spannung: V 220/230/50 HZ, Kältemittel: Gas R404A, Betriebsbedingungen: Klimatische Klasse 3: (Raumtemp. 25°C, 60% R.F) / Tension de fonction en Volt 220/230 50 HZ Réfrigérant R404A condition de fonctionnement classe 3 (25°C température ambiante, humidité relative à 60%) / Tension de uso en Volt 220/230 50 HZ Fluido refrigerante R404A. Condiciones de funcionamiento clase 3 (25°C temperatura ambiente 60% humedad relativa) UNI EN 441-4.1.7

Potenza frigorifera in W/metro richiesta 1100W/metro Sbrinamento a fermata versione latticini e frutta verdura / Required Cooling Power W/mt: 1100 W, timed defrosting for dairy and f/v version / Gefragte Kälteleistung W 1100 - Abtaugung bei Anhaltung für Milch & Wurstwaren und Obst & Gemüse Ausführungen / Puissance frigorifique en W/mètre Dégivrage à temps pour la version produits laitiers et fruits/légumes / Potencia frigorífica en W/metro requerida 1100/ metro. Descongelamiento a parada modelo lacteos y fruta/verdura

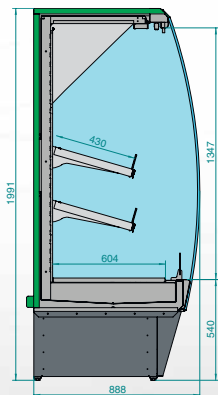
Potenza frigorifera in W/metro richiesta 1300W/metro Sbrinamento elettrico versione carne / Required Cooling Power W/mt: 1300 W, Electric Defrosting for meat version / Gefragte Kälteleistung W 1300 - Elektrische Abtaugung für Fleisch Ausführung / Puissance frigorifique en W/mètre demandé 1300W/mètre Dégivrage électrique pour la version boucherie / Potencia frigorífica en W/metro requerida 1300W/metro. Descongelamiento eléctrico modelo carne.

Temperatura minima di esercizio per le versioni FRUTTA/VERDURA SALUMI/LATTICINI a rispetto della Norma Europea UNI EN441-6.3.2 (M2=+7°/-1°C) / Minimal working temperature for Dairy and F&V version in respect of European Norm UNI EN441-6.3.2. (M2=+7°/-1°C) / Minimale Betriebstemperatur für M&W und O&G Version in Bezug auf europäische Norm UNI EN441-6.3.2. (M2=+7°C/-1°C) / Température minimum de fonction pour les versions FRUITS ET LEGUMES CHARCUTERIE/PRODUITS LAITIERS sont à Norme Europea UNI EN441-6.3.2 (M2=+7°/-1°C) / Temperatura minima de ejercicio por los modelos FRUTA/VERDURA EMBUTIDOS/LACTEOS con respecto de la norma europea UNI EN441-6.3.2. (M2=+7°/-1°C)

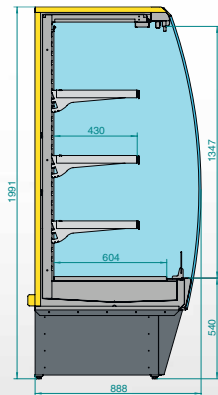
Temperatura minima di esercizio per le versioni CARNE a rispetto della Norma Europea UNI EN441-6.3.2 (M1=+5°/-1°C) / Minimal working temperature for all Meat version in respect of European Norm UNI EN441-6.3.2.(M1=+5°/-1°C) / Minimale Betriebstemperatur für Fleisch Version in Bezug auf europäische Norm UNI EN441-6.3.2 (M1=+5°/-1°C) / Température minimum de fonction pour la version BOUCHERIE est à Norme Europea UNI EN441-6.3.2 (M1=+5°/-1°C) / Temperatura minima de ejercicio por los modelos CARNE con respecto de la norma europea UNI EN441-6.3.2 (M1=+5°/-1°C)

Modello / Model/ Modell / Modele / Modelo		EVS/L-100	EVS/L-150	EVS/L-200	EVS/L-250	EV C-100	EV C-150	EV C-200	EV C-250
Potenza complessiva (senza accessori) Ventilato (gruppo incorporato) Total Absorbed Power (without accessories) Ventilated (Built-in unit) Gesamtleistung (ohne Zubehör) Umluftkühlung (Steckerfertig) Puissance en total (sans accessoires) Ventilé (groupe logé) Potencia global (sin accesorios) Ventilado (grupo incorporado)	W	1610	1921	2121	2499	1732	2191	2953	3997
Potenza complessiva (senza accessori) Ventilato (gruppo remoto) Total Absorbed Power (without accessories) Ventilated (Remote version) Gesamtleistung (ohne Zubehör) Umluftkühlung (ohne Aggregat) Puissance en total (sans accessoires) Ventilé (groupe à distance) Potencia global (sin accesorios) Ventilado (grupo remoto)	W	65	105	145	265	1269	2191	2953	3997
Potenza assorbita dall'illuminazione (senza accessori) / Power absorbed by lighting (without accessories) Leistungsaufnahme der Beleuchtung (ohne Zubehör) / Puissance absorbé de la lumière (sans accessoires) Potencia absorbida por la iluminación (sin accesorios)	W	20	40	60	80	20	40	60	80
Superficie di esposizione standard / Standard display surface / Standard Auslagefläche Surface d'exposition standard / Superficie de exposicion estandar	m2	1,8	2,64	3,5	4,58	1,8	2,64	3,5	4,58
Lunghezza (comprese le spalle) (spessore spalla 5 cm.) / Lenght (incl. Side-walls) (Side-wall 5 cm thick) Länge (inkl. Seitenteile) (Seitenteil: Isolierstärke: 5) / Longueur (jous compris) (épaisseur joue 5 cm.) Largo (incluido los laterales) (espesor lateral 5 cm)	cm	106	154	202	260	106	154	202	260
Fusibile / Fuse / Sicherung / Fusible / Fusible	A	10	12	16	24	10	12	16	24
Potenze utili per gruppi remoti - resa in Watt a -10°C / Useful powers for remote groups, yield in Watt to -10°C / Nützliche Leistungen für Externen Aggregaten, Ergebnis im Watt zu -10°C Puissance nécessaire pour les groupes à distance - puissance en Watt à -10°C Potencia util por grupos remotos - rendimiento en Watt -10°C	W	1100	1650	2200	2750	1300	1950	2600	3250
Peso complessivo (imballato) / Total weight (with packing) / Gesamtgewicht (mit Verpackung) Poids en total (déjà emballé) / Peso global (embalado)	Kg	180	240	300	400	180	240	300	400

VERSIONE FRUTTA VERDURA
FRUITS VEGETABLES VERSION



VERSIONE LATTICINI
DAIRY VERSION



VERSIONE INOX
STAINLESS STEEL VERSION

