

Superpolo



Superpolo

SUPERPOLO è la proposta D.G.D. di isola refrigerata per l'esposizione e la vendita di prodotti gelati e surgelati. È disponibile nei due moduli da 2500 mm e 3750 mm fra loro canalizzabili, in versione cieca o con ampie vetrate. Le principali caratteristiche di SUPERPOLO sono: grande capacità di carico, ridotti consumi energetici, estrema funzionalità d'uso, semplicità di montaggio e manutenzione. Viene fornita di serie completa di: valvola termostatica, scambiatore di calore tra le linee liquido e gas aspirato, sbrinatorio elettrico, pannello elettromeccanico di comando. Le fiancate, smontabili, hanno uno spessore di 60 mm.

Una vasta gamma di accessori a richiesta è disponibile:

(1) Divisorio longitudinale; (2) Divisorio trasversale; (3) Griglie di fondo regolabili; (4) Sovrastruttura a 1 ripiano; (5) Sovrastruttura a 2 ripiani; (6) Coperchi notte; (7) Batticarrello registrabile.

Superpolo

SUPERPOLO is the D.G.D. proposal of Island-site refrigerated case for displaying and sale of pre-packed frozen foods and ice-creams. Two case sizes are available: 2500 mms and 3750 mms, which can be multiplexed, and two versions: blind or glazed. Main features of SUPERPOLO are: large loading capacity, low energy consumption, utmost functional use, easy assembling and service. It is standard supplied with: thermostatic valve, heat exchanger between liquid and suction lines, electric defrosting system, electromechanical control panel.

A large range of accessories upon request completes our offer: (1) Longitudinal dividers; (2) product dividers; (3) Adjustable bottom grids; (4) 1-shelf canopy; (5) 2-shelves canopy; (6) Night covers; (7) Adjustable bumper rail.



Superpolo

SUPERPOLO ist der D.G.D.-Tiefkühlinselvorschlag zum Ausstellen und Verkaufen von gefrischten und tiefgekühlten abgepackten Produkten. Er ist kanalisierbar und in der 2500 und 3750 mm-Ausführung verfügbar und kann verglast oder blind geliefert werden. Große Warenmenge, Energieeinsparung, Einwendungsfunktionalität, einfache Montage und Instandhaltung sind seine hauptsächliche Eigenschaften. Serienmäßig ist er mit thermostatischem Ventil, Wärmeaustauscher zwischen Flüssigkeit und abgesaugetem Gas, elektrischem Abtauen, elektromechanischem Schalttafel geliefert. Die demontierbaren Seitenteile haben 60 mm Dicke.

Die demontierbaren Seitenteile haben 60 mm Dicke.

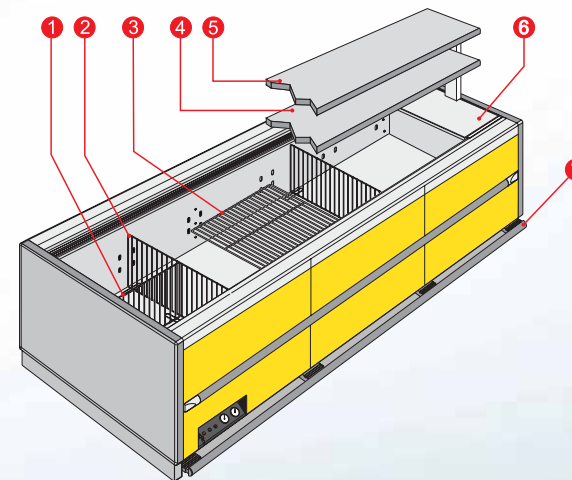
Auf Anfrage steht eine große Auswahl von Zubehörteilen zur Verfügung: (1) longitudinale und; (2) Quertrennwand; (3) verstellbare Bodengitter; (4) Aufsatz mit 1 und; (5) 2 Regalen; (6) Nachtdeckung; (7) verstellbares Stoßleistenprofil.

Superpolo

SUPERPOLO est la proposition de la D.G.D. d'îlot réfrigéré conçu pour l'exposition et la vente de produits gelés et surgelés pre-emballés.

Le model SUPERPOLO est réalisé dans les modules suivants: 2500 mm et 3750 mm canalisable entre eux, version avec glace thermopane ou panneau plein. Les principales caractéristiques de SUPERPOLO sont: gros capacité de chargement; consommation d'énergie réduite; importante fonctionnalité d'usage; simplicité de montage et d'entretien. Elle est fournie standard avec: soupape thermostatique, échangeur de chaleur entre lignes liquide et gas aspiré, dégivrage électrique, panneau électromécanique de commande.

On peut disposer d'une vaste serie d'accessoires: (1) séparateurs longitudinaux et (2) transversaux; (3) grilles de cuve réglables; (4) superstructure avec 1 étagère et (5) avec 2 étagères; (6) couvercles de nuit; (7) profil pare-chocs enregistrable.



 **VEDI DATI TECNICI A PAGINA 114**
SEE TECHNICAL DATA TO PAGE 114

Superpolo

Dati e caratteristiche di impiego / Technical Datas and operational features / Technische Daten und Eigenschaften / Dates et caractéristique de fonction / Datos y características de uso

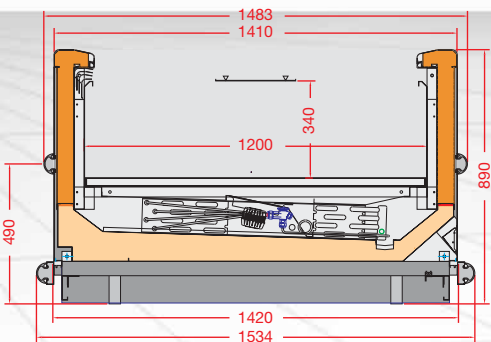
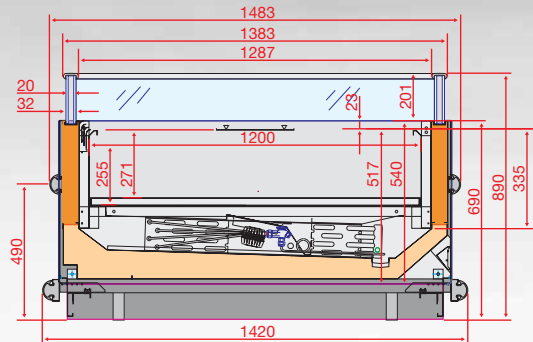
Tensione di utilizzo in Volt 220/230 50 Hz Refrigerante R404A condizioni di funzionamento classe 3 (25°C temperatura ambiente 60% umidità relativa) UNI EN 441-4.1.7

Tension: V220/230/50 HZ, Refrigerating Gas R404A, working conditions: climatic Class 3 (25°C ambient temperature, 60% R.H) UNI EN441-4.1.7 / Spannung: V 220/230/50 HZ, Kältemittel: Gas R404A, Betriebsbedingungen: Klimatische Klasse 3: (Raumtemp. 25°C, 60% R.F) UNI EN441-4.1.7 / Tension de fonction en Volt 220/230/50 Hz Réfrigérant R404A condition de fonctionnement classe 3 (25°C temperatura ambiente 60% umidità relativa) UNI EN441-4.1.7 / 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 EN441-4.1.7

SuperPolo in versione: Surgelati / Gelati / Carne tutti con sbrinamento elettrico e gruppo remoto / SuperPolo comes in: Deep-Frozen / Frozen / Meat versions all with electric defrosting and remote unit / SuperPolo in der Ausführung: Tiefkühlprodukte/Speiseeis / Fleisch, sämtliche Ausführungen mit elektrischer Abtauung und Fernaggregat / SuperPolo dans la version: Surgelés / Glaces / Viande tous avec dégivrage électrique et groupe déporté / SuperPolo en versión: para productos Congelados / Frios / Carne todos dotados de descongelación eléctrica y grupo remoto

Temperatura minimo di esercizio per le versioni SURGELATI-GELATI a rispetto della Norma Europea UNI EN441-6.3.2 / The minimum running temperature for the DEEP-FROZEN / FROZEN versions complies with EU standard UNI EN441-6.3.2 / Mindestbetriebstemperatur für die Ausführungen TIEFKÜHLPRODUKTE- SPEISEEIS mit Bezug auf die Europäische Norm UNI EN441-6.3.2 / Température minimum de service pour les versions SURGELÉS-GLACES conforme à la norme européenne UNI EN441-6.3.2 / Temperatura mínima de funcionamiento para las versiones CONGELADOS-FRIOS conforme a la Norma Europea UNI EN441-6.3.2

Temperatura minimo di esercizio per le versioni CARNE a rispetto della Norma Europea UNI EN441-6.3.2 (M1=+5°/-1°C) / The minimum running temperature for the MEAT version complies with EU standard UNI EN441-6.3.2 (M1=+5°/-1°C) / Mindestbetriebstemperatur für die Ausführungen FLEISCH mit Bezug auf die Europäische Norm UNI EN441-6.3.2 (M1=+5°/-1°C) / Température minimum de service pour les versions VIANDE conforme à la norme européenne UNI EN441-6.3.2 (M1=+5°/-1°C) / Temperatura mínima de funcionamiento para las versiones CARNE conforme a la Norma Europea UNI EN441-6.3.2 (M1=+5°/-1°C)



Modelli / Modell Modell / Model / Modelo		I.SP-250 Surgelati	I.SP-375 Surgelati	I.SP-250 Gelati	I.SP-375 Gelati	I.SP-250 Carne	I.SP375 Carne
Potenza elettrica (consumo) / Electrical output (consumption) / Elektrische Leistung (Verbrauch) / Puissance électrique (consommation) / Potencia eléctrica (consumo)	W	5500	8200	5500	8200	2500	4100
Lunghezza (comprese le spalle) (spessore spalle 6 cm) / Length (including shoulder units) (Shoulder unit thickness: 6 cm) / Länge (einschließlich Seitenwände) (Stärke Seitenwände 6 cm) / Longueur (montants latéraux inclus) (épaisseur montants latéraux 5 cm) / Longitudes (con espaldares) (espesor espaldares 6 cm)	cm	262	387	262	387	262	387
Volume interno / Internal volume / Innenvolumen / Volume interne / Volumen interior	Lt	1020	1530	1020	1530	1020	1530
Potenze utili per gruppi remoti - resa in Watt a -20°C Potenza in Watt/metro richiesta 600 W - SURGELATI Useful power for remote units - performance in Watt at -20°C - Required power in Watt/metre 600 W - DEEP-FROZEN / Nennleistungen für Fernaggregate - Leistung in Watt bei -20°C Geforderte Leistung in Watt/Meter 600 W - TIEFKÜHLPRODUKTE / Puissances utiles pour groupes déportés - rendement en Watts à -20°C - Puissance en Watts/mètre requise 600 W - SURGELÉS / Potencias útiles para grupos remotos - rendimiento en Watt a -20°C Potencia en Watt/metro necesario 600 W - CONGELADOS	W	1500	2250				
Potenze utili per gruppi remoti - resa in Watt a -25°C Potenza in Watt/metro richiesta 700 W - GELATI Useful power for remote units - performance in Watt at -25°C - Required power in Watt/metre 700 W - FROZEN / Nennleistungen für Fernaggregate - Leistung in Watt bei -25°C - Geforderte Leistung in Watt/Meter 700 W - SPEISEEIS / Puissances utiles pour groupes déportés - rendement en Watts à -25°C - Puissance en Watts/mètre requise 700 W - GLACES Potencias útiles para grupos remotos - rendimiento en Watt a -25°C - Potencia en Watt/metro necesario 700 W - FRIOS	W			1750	2630		
Potenze utili per gruppi remoti - resa in Watt a -10°C Potenza in Watt/metro richiesta 600 W - CARNE Useful power for remote units - performance in Watt at -10°C - Required power in Watt/metre 600 W - MEAT / Nennleistungen für Fernaggregate - Leistung in Watt bei -10°C - Geforderte Leistung in Watt/Meter 600 W - FLEISCH / Puissances utiles pour groupes déportés - rendement en Watts à -10°C - Puissance en Watts/mètre requise 600 W - VIANDE Potencias útiles para grupos remotos - rendimiento en Watt a -10°C - Potencia en Watt/metro necesaria 600 W - CARNE	W					1250	1875
Temperature / Temperature / Temperaturen / Températures / Temperaturas	°C	-18	-18	-22	-22	-1	-1
Peso complessivo (imballato) / Total weight (with packing) / Gesamtgewicht (mit verpackung) / Poids en total (déjà emballé) / Peso global (ambalado)	Kg	320	480	320	480	320	480