







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

**CARATTERISTICHE GENERALI
GENERAL FEATURES**

VERSIONE VERSION	PORTA A VETRO	PORTA A VETRO COOKING	2 VETRI	2 VETRI COOKING	4 VETRI	4 VETRI COOKING
CODICE CODE	STGTWC4.0	STGTWC4.0 COTT	STGTWCV40	STGTWCV40 COTT	STGTWC4V4	STGTWC4V4 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)					

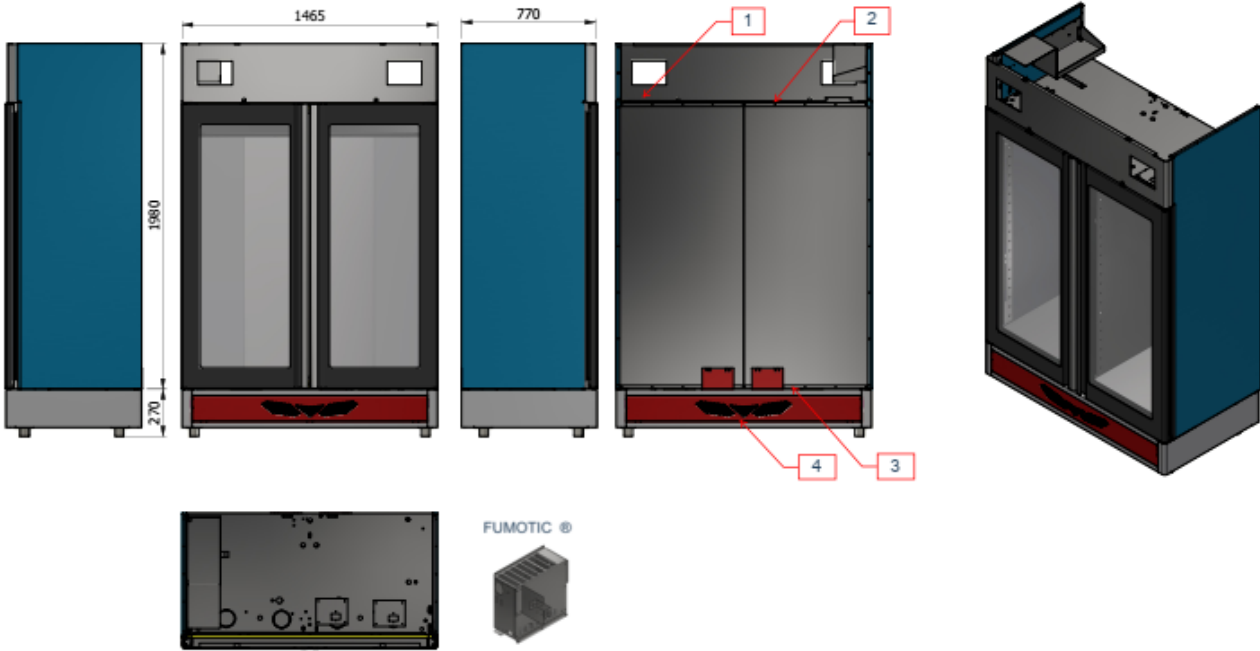
CONDIZIONI GENERALI E BUONE PRATICHE	GENERAL CONDITIONS AND BEST PRACTICES
<ul style="list-style-type: none"> • Non usare prodotti per l'igiene a base di cloro, sali di ammonio quaternario e derivati. • Garantire uno spazio di 40 - 50 cm sopra l'unità condensatrice. • Garantire la corretta sostituzione 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. • Set up for direct water line Supplied with 5L tank. • Set up for direct water discharge. Supplied with condensate drain tray.

RENDERING

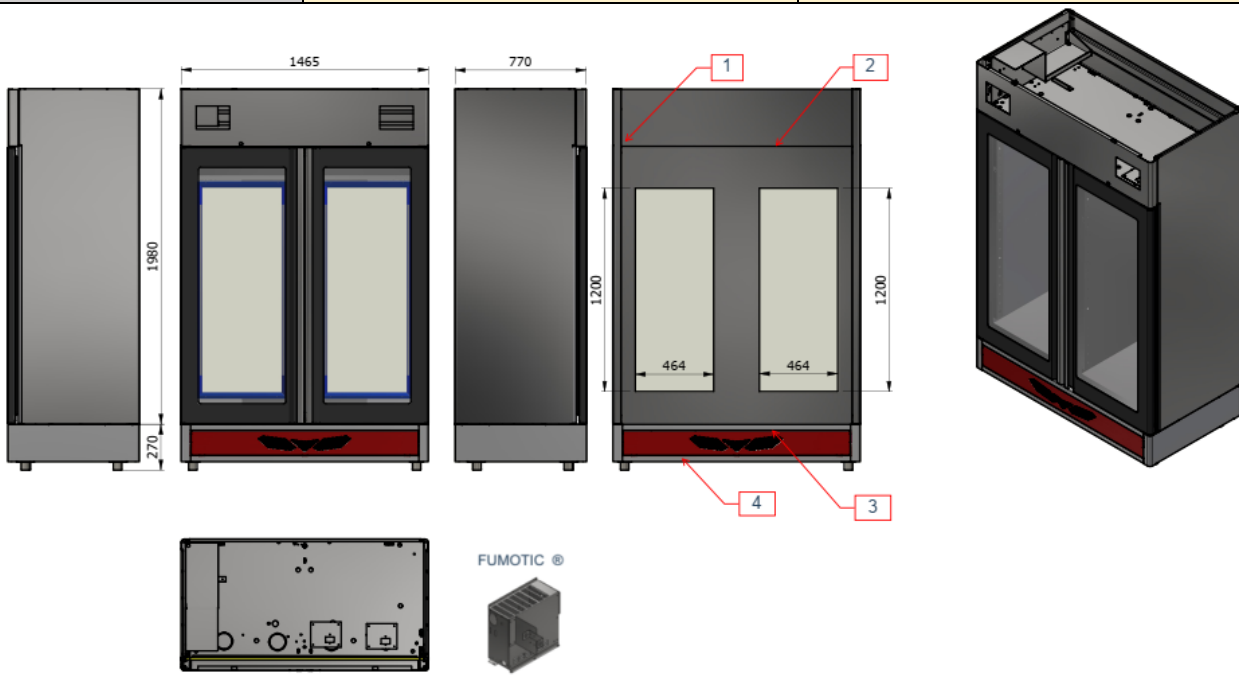
VERSIONE VERSION	PORTA A VETRO	PORTA A VETRO COOKING
CODICE CODE	STGTWC4.0	STGTWC4.0 COTT
		
VERSIONE VERSION	2 VETRI	2 VETRI COOKING
CODICE CODE	STGTWCV40	STGTWCV40 COTT
		
VERSIONE VERSION	4 VETRI	4 VETRI COOKING
CODICE CODE	STGTWC4V4	STGTWC4V4 COTT
		

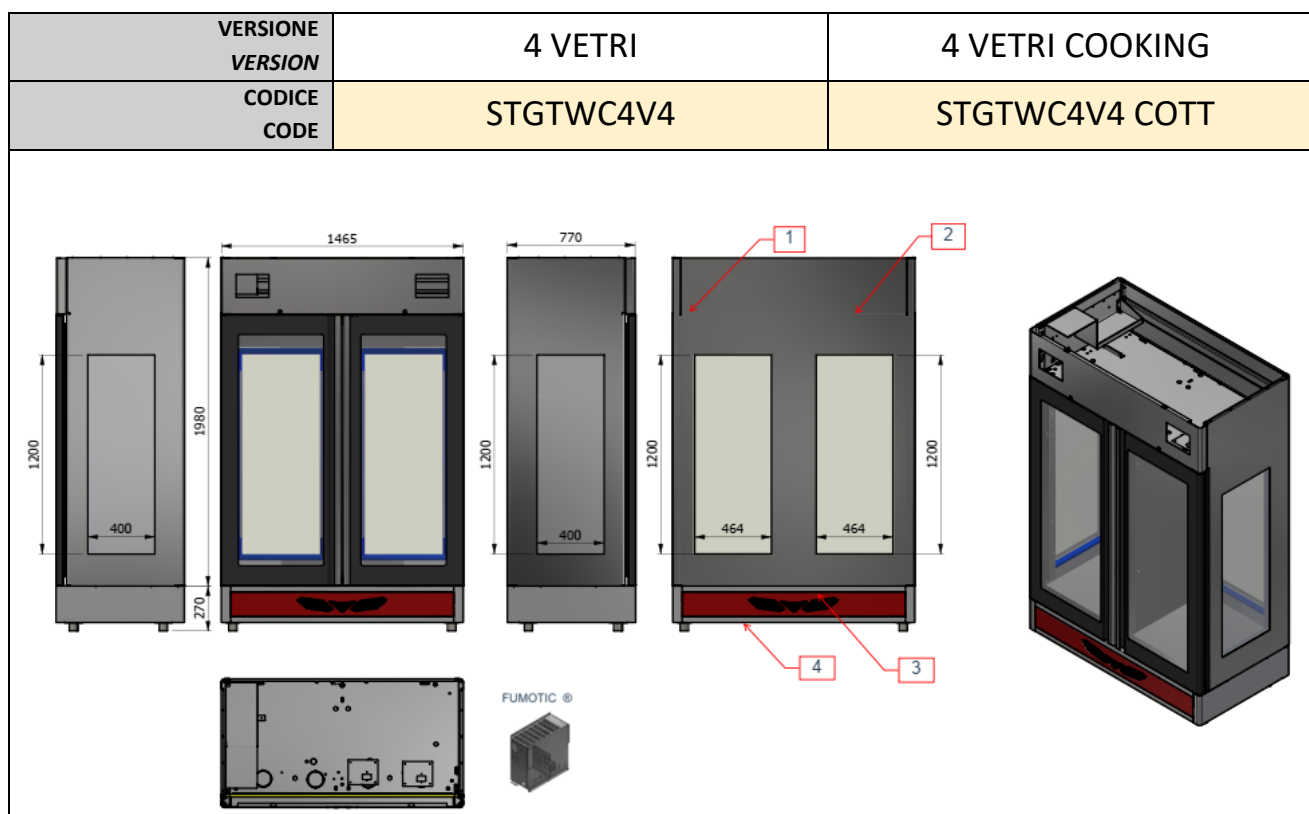
CARATTERISTICHE STRUTTURALI
STRUCTURAL FEATURES

VERSIONE VERSION	PORTA A VETRO	PORTA A VETRO COOKING
CODICE CODE	STGTWC4.0	STGTWC4.0 COTT



VERSIONE VERSION	2 VETRI	2 VETRI COOKING
CODICE CODE	STGTWCV40	STGTWCV40 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 AISI 304 GUIDE SETS	ASTA REGGI INSACCATO STAINLESS STEEL AISI 304 HANGING RODS	GRIGLIA STAINLESS STEEL AISI 304 GRIDS
PORTA A VETRO PORTA A VETRO COOKING	365 Kg	4 + 4 PZ (STG) 5 + 5 PZ (MAT)	20 PZ	5 PZ
2 VETRI 2 VETRI COOKING	395 Kg	4 + 4 PZ (STG) 5 + 5 PZ (MAT)	20 PZ	5 PZ
4 VETRI 4 VETRI COOKING	425 Kg	4 + 4 PZ (STG) 5 + 5 PZ (MAT)	20 PZ	5 PZ

**CARATTERISTICHE IMPIANTI
SYSTEMS FEATURES**

VERSIONE VERSION	PORTA A VETRO	PORTA A VETRO COOKING	2 VETRI	2 VETRI COOKING	4 VETRI	4 VETRI COOKING
CODICE CODE	STGTWC4.0	STGTWC4.0 COTT	STGTWCV40	STGTWCV40 COTT	STGTWC4V4	STGTWC4V4 COTT

ASSORBIMENTO MAX MAX POWER	3700 W – 17,0 A
ASSORBIMENTO NOMINALE RATED CURRENT	1100 W – 5,3 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 + 330 g
CLASSE CLIMATICA CLIMATE CLASS	SN
UMIDITA' ESTERNA EXTERNAL HUMIDITY	< 70 %
RLA (rated load amps)	7,7 – 19,5 A

CONDIZIONI DI ESERCIZIO OPERATING CONDITIONS		GAS COMPATIBILI (NON INCLUSO) GAS COMPATIBILITY (NOT PROVIDED)
TEMPERATURA TEMPERATURE	(STG) 2 ÷ 35 °C (MAT) -3 ÷ 35 °C	<ul style="list-style-type: none"> • R404A – 220-240V/1/50-60Hz • R449A – 220-240V/1/50-60Hz
TEMPERATURA COOKING COOKING TEMPERATURE	(STG) 2 ÷ 75 °C (MAT) -3 ÷ 75 °C	
UMIDITA' HUMIDITY	30 ÷ 99% 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.**