

Rodi



## Rodi

Progettato per soddisfare particolari problemi di spazio, in ambienti stretti, ha una profondità di soli 90 cm. È fornito di serie con una mensola intermedia, non refrigerata, in vetro posizionata a 35 cm. dal piano di esposizione. La temperatura è regolabile, ed idonea alla esposizione di varie tipologie di alimenti (salumi, latticini, gastronomia, etc.).

Il raffreddamento e lo sbrinamento a intervalli regolari sono controllati elettronicamente. Rodi si distingue dagli altri espositori refrigerati per la sua economicità unita ad un buon design.

## Rodi

Rodi has been designed and thought to find a solution to particular problems of space. It is only 90 cm. deep. This horizontal refrigerated counter is equipped with a non-refrigerated glass shelf at 35 cm. from the exposition level. Rodi is suitable for the display of different kinds of food (dairies, cold-cuts, cheeses, delicatessen, etc).

Cooling is regulated by an electronic system which also controls the compressor for defrosting at pre-determined periods.

Rodi stands out for its quality and nice design accompanied by an excellent price

## Rodi

Rodi ist gedacht um eine Lösung den Raumproblemen zu finden. Rodi ist nur 90 cm. breit. Diese Theke ist immer mit einer ungekühlten Glaskonsole ausgestattet, die 35 cm. vom Ausstellungplatt liegt. Die Temperatur ist regelbar und ideal für Käse, Milchprodukte, Wurstwaren und Delikatessen.

Die Kühlung und Entfrosthung haben eine elektronische Steuerung.

Rodi ist wirklich besonders für seine Billigkeit zusammen mit seinem guten Design.

## Rodi

Rodi a été projeté pour satisfaire les nécessités particulières d'espace, en effet sa est seulement de 90 cm. Ce comptoir est produit avec une tablette intermédiaire non-refrigérée en verre positionnée à 35 cm. du plan d'exposition. La température est propre pour de fromages, produits laitiers, charcuterie, etc.

Le refroidissement et le dégivrage à intervalles réguliers sont contrôlés électroniquement.

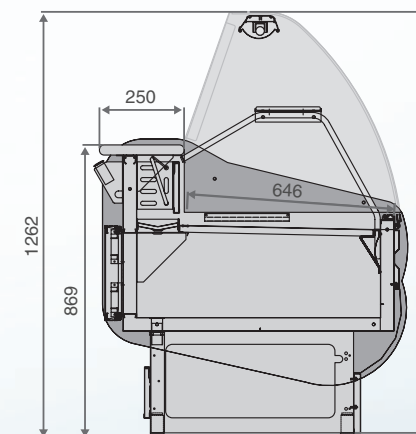
Rodi est particulier pour sont prix uni à une forme excellente.

## Rodi

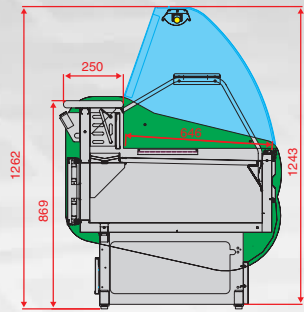
Ideada por satisfacer problemas particulares de espacio, en lugar estrecho, tiene una profundidad solo de 90 cm. Esta equipada de serie con una repisa intermedia, no refrigerada, en cristal puesta a 35 cm. del plano de exposicion. Se puede regular la temperatura y es adecuada a la exposicion de distintas tipologias de productos alimenticios (embutidos, lacteos, de gastronomia, etc).

El enfriamiento y el descongelamiento a intervalos regulares son controlados electronicamente.

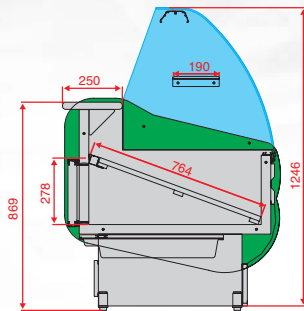
La vitrina Rodi se diferencia de los otros expositores refrigerados por su economicidad junta a un diseno muy bonito.



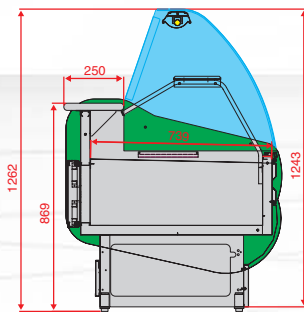
 **VEDI DATI TECNICI A PAGINA 107**  
SEE TECHNICAL DATA TO PAGE 107



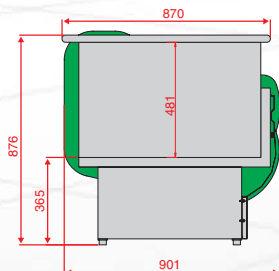
Rodi



Rodi pane



Rodi neutro



Laterale cassa Rodi

**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° temperatura ambiente 60% umidità relativa) UNI EN441-4.1.7**

Tension: V 220/230/50 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 température ambiante, humidité relative 60%) 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

**Potenza frigorifera in W/metro richiesta 320W/metro sbrinamento a fermata mod. gruppo incorporato Fermata mod. gruppo remoto Versione Econ. manuale**

Required Cooling Power W/mt: 320 W/mt, Timed defrosting for built-in and remote version, electric defrosting for remote version, manual defrosting for E version

Gefragte Kälteleistung 320W/mt-Abtauung bei Anhaltung bei steckerfertiger und externen Aggregaten Ausführung, Manuelle Abtauung bei den E Version

Puissance frigorifique en W/mètre demandé 320 W/mètre dégivrage à temps pour le mod. avec groupe logé et sans groupe. Dégivrage manuel pour les versions Economique

Potencia frigorífica en W/metro requerida 320W/metro. Descongelamiento a parada modelo con grupo incorporado. A parada modelo con grupo remoto. Tipo economico manual

**N.B. Modelli non canalizzabili** / Not Multiplexable models / Nicht kanalisierbare Modelle / N.B. ces modèles ne sont pas canalisables / Modelos non canalizables

**Temperatura minima di esercizio per tutte le versioni a rispetto della Norma Europea UNI EN441-6.3.2 (H=+10°/+1°C)**

Minimal working temperature for all versions in respect of European Norm UNI EN441-6.3.2 (H=+10°/+1°C)

Minimale Betriebstemperatur für alle Versionen in Bezug auf europäische Norm UNI EN441-6.3.2 (H=+10°/+1°C)

Température minimum de fonction pour tous les versions sont à Norme Europea UNI EN441-6.3.2 (H=+10°/+1°C)

Temperatura mínima de ejercicio por todos los modelos con respecto de la norma europea UNI EN441-6.3.2 (H=+10°/+1°C)

Modello / Model / Modell Modelo / Modelo	I/R-150	I/R-200	I/R-250	I/R-300	
<b>Potenza compressiva (senza accessori) Statico (gruppo incorporato)</b> Total absorbed Power (without accessories) Static (Built-in unit) Gesamtleistung (ohne Zubehör) Statische Kühlung (Steckerfertig) Puissance en tout (sans accessoires) Statique (groupe logé) Potencia global (sin accesorios) Estatico (grupo incorporado)	W	360	487	665	792
<b>Potenza compressiva (senza accessori) Statico (gruppo remoto)</b> Total absorbed Power (without accessories) Static (Built-in unit) Gesamtleistung (ohne Zubehör) Statische Kühlung (Steckerfertig) Puissance en tout (sans accessoires) Statique (groupe logé) Potencia global (sin accesorios) Estatico (grupo remoto)	W	80	110	140	150
<b>Potenza assorbita dall'illuminazione</b> / Power absorbed by lighting / Leistungsaufnahme der Beleuchtung Puissance absorbé de la lumière / Potencia absorbida por la iluminacion	W	40	60	80	8 <sup>0</sup>
<b>Superficie di esposizione</b> / Display surface / Auslagefläche / Surface d'exposition / Superficie de exposicion	m2	0,83	1,1	1,38	1,66
<b>Lunghezza (comprese le spalle) (spessore spalla 5 cm)</b> / Length (incl. Side-walls) (Side-wall 5 cm thick) Länge (inkl. Seitenteile) (Seitenteil: Isolierstärke: 5 cm) / Longueur (jouis compris) (épaisseur joue 5 cm.) Largo (incluido los laterales) (espesor lateral 5 cm)	cm	152	200	248	296
<b>Volume in litri di riserva</b> / Storage volume in liters / Unterbaureserve in Liter / Volume en litres de réserve Volumen en litros de reserva	Lt	249	332	415	498
<b>Numero sportelli (luce sp. 240x440)</b> / Storage door qty. (net size 240x440 mm) Unterbautüren (Abmessungen der eingeklemmten Türen 240x440 mm) Número portillons (dim. D'accès pour le portillon 240x440 mm) / Numero de puertas (vano puerta 240x440)		2	2	3	4
<b>Potenze utili per gruppi remoti-resa in Watt a -10°C</b> / 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 rendement en Watt à -10°C Potencia util por grupos remotos-rendimiento en Watt a -10°C	W	480	640	800	960
<b>Peso complessivo (imballato)</b> / Total weight (with packing) / Gesamtgewicht (mit Verpackung) poids en total (déjà emballé) / Peso global (embalado)	Kg	150	180	220	260