

DATI TECNICI TECHNICAL DATA TEMP. AMB. / AMB. TEMP.							32°C	DATI TECNICI TECHNICAL DATA TEMP. AMB. / AMB. TEMP.							43°C
MODELLO MODEL MODELL MODELE	FIG. /ABB.	TEMP. ESERCIZIO WORKING TEMP. ARBEITSTEMP. TEMP. EXERCICE	RESA kcal/h CAPACITY kcal/h LEISTUNG kcal/h POUISSANCE kcal/h	RESA WATT CAPACITY WATT LEISTUNG WATT POUISSANCE WATT	VOLT (Hz50)	HP NOMINALI HP NOMINAL PS NENNLEISTUNG HP NOMINAL	WATT ASSORBITI WATT ASSORBED WATT ABSORBIERT WATT ABSORBEES	RESA kcal/h CAPACITY kcal/h LEISTUNG kcal/h POUISSANCE kcal/h	RESA WATT CAPACITY WATT LEISTUNG WATT POUISSANCE WATT	WATT ASSORBITI WATT ASSORBED WATT ABSORBIERT WATT ABSORBEES	DIM. IMBALLO CRATE DIM. VERP. ABM. DIM. EMBALLAGE	PESO WEIGHT GEWICHT POIDS			
FB 3G	D	-2+8°C	885	1030	230	0,5	680	740	860	730	◆	75			
FB 7G	A		980	1140	230	0,5	680	825	960	730	●	75			
FB 13G	A		1400	1620	230	0,75	830	1150	1335	900	●	80			
FB 16G	A		1740	2020	230	1,1	950	1435	1670	995	●	86			
FB 20G	B		2120	2470	380-400/3	1,3	1120	1750	2040	1170	▲	116			
FB 26G	C		2690	3130	380-400/3	1,5	1340	2175	2530	1400	▲	131			
FBS 7G	E		980	1140	230	0,5	680	825	960	730	■	75			
FB 3N	D	-18-20°C	745	865	230	1,0	740	670	780	900	◆	75			
FB 6N	A		825	960	230	1,2	740	745	865	1150	●	75			
FB 13N	A		1135	1320	230	1,7	960	1000	1160	1400	●	80			
FB 20N	B		1350	1570	380-400/3	2,4	1430	1160	1350	1600	●	116			
FB 28N	C		1800	2100	380-400/3	3,0	1760	1535	1785	2200	▲	124			
FBS 6N	E		825	960	230	1,2	740	745	865	740	■	86			

GAS R404A ▲ = 100X83X80 cm ■ = 83X88X99h cm ● = 99X83X68 cm ◆ = 45X97X102h cm

CARATTERISTICHE GENERALI

- Struttura in lamiera di alluminio preverniciata
- Montaggio rapido mediante fastener
- Compressori ermetici
- Condensatore ed evaporatore in rame ed alluminio
- Quadro comando a microprocessore con funzione di timer, termostato e termometro digitale
- Porta seriale per connessione a Sistema Televis (HACCP)
- Uscita allarme
- Predisposizione elettrica per il Microswitch porta
- Sistema di evaporazione dell'acqua di sbrinamento
- Illuminazione con plafoniera stagna

MACCHINE TROPICALIZZATE DI SERIE

GENERAL FEATURES

- Structure of painted aluminium
- Quick fitting by means of fasteners
- Hermetic compressors
- Aluminium and copper condensers evaporators
- Electronic control with microprocessor operating as timer, thermostat and digital thermometer
- Serial door for Televis system connection (HACCP)
- Alarm exit
- Electric preposition for Microswitch door
- Self evaporating drain water system
- Water tight ceiling light

UNITS HAVE STANDARD TROPICALIZED VERSION

ALLGEMEINE MERKMALE

- Struktur aus lackiertem Aluminium
- Schnelle Montage mittels Fastener
- Hermetischer Kompressor
- Kondensator und Verampfer aus Kupfer und Aluminium
- Elektronische Steuerung mit Mikroprozessor als Zeitschaltuhr, Thermostat und Digitalthermometer
- Serientür für Televis System Anschluss (HACCP)
- Alarm Ausgang
- Elektrischer Vorwähler für Microswitch Tür
- Tauwasserverdunstung mit Heißgas
- Beleuchtung durch dichte Deckenlampe

DIE AGGREGATE SIND STANDARD FÜR TROPENBEREICH

CARACTERISTIQUES GENERALES

- Structure en aluminium paint
- Montage rapide au moyen de fasteners
- Compresseurs hermétiques
- Condenseur et évaporateur en cuivre et aluminium
- Commande électronique avec microprocesseur avec fonction de programmation, thermostat et thermomètre digital
- Porte série pour la connexion au système Televis (HACCP)
- Sortie alarme
- Prédisposition électrique pour le Microswitch porte
- Dispositif d'évaporation de l'eau de dégivrage
- Eclairage par plafonnier étanche

LES MONOBLOCS ONT LA VERSION STANDARD TROPICALISÉE

OPZIONI

- Pressostato regolazione condensazione
- Pressostato protezione compressore
- Montaggio su Pannelli S6 - S10

OPTIONS

- Pressure switch for condensation regulation
- Pressure switch for compressor protection
- Fitting on S6 - S10 panels

OPTIONEN

- Druckwächter für Kondensationsregelung
- Druckwächter für Kompressorsschutz
- Montage auf S6 - S10

OPTIONS

- Pressostat pour le réglage de la condensation
- Pressostat pour la protection du compresseur
- Montage sur panneaux S6 - S10

CARATTERISTICHE TECNICHE

FBG -2+8°C

- Sbrinamento a gas caldo con controllo termostatico e fine sbrinamento
- Alimentazione a capillare

FBN -18-20°C

- Sbrinamento a gas caldo con controllo termostatico e fine sbrinamento
- Alimentazione a valvola termostatica

TECHNICAL FEATURES

FBG -2+8°C

- Hot gas defrosting with thermostatic control and end of defrosting
- Capillary feeding system

FBN -18-20°C

- Hot gas defrosting with thermostatic control
- Thermostatic valve

TECHNISCHE MERKMALE

FBG -2+8°C

- Heißgasabtauung/ Abtauthermostat und Abtauungsende
- Kapillarrohrbetrieb

FBN -18-20°C

- Heißgasabtauung/ Abtauthermostat
- Thermostatisches Einspritzventil

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

FBG -2+8°C

- Dégivrage par gaz chaud avec contrôle thermostatique et fin de dégivrage
- Détente par capillaire

FBN -18-20°C

- Dégivrage par gaz chaud avec contrôle thermostatique
- Alimentation par détendeur thermostatique

MONOBLOCCHI • UNITS • KALTEAGGREGATE • MONOBLOCS



www.eptarefrigeration.com



TEMP. AMB. 32°C					TEMP. AMB. 43°C				
MODELLO MODEL MODELL MODELE	TEMP. ESERCIZIO WORKING TEMP. ARBEITSTEMP. TEMP. EXERCICE	WATT	m³ max		TEMP. ESERCIZIO WORKING TEMP. ARBEITSTEMP. TEMP. EXERCICE	WATT	m³ max		
FB 3G	-2+8°C	1030	6,0		-2+8°C	860	5,0		
FB 7G		1140	9,0			960	6,8		
FB 13G		1620	14,0			1335	9,4		
FB 16G		2020	17,0			1670	13,0		
FB 20G		2470	23,0			2040	17,8		
FB 26G		3130	29,0			2530	23,0		
FBS 7G		1140	7,2			960	5,8		
FB 3N	-18-20°C	865	4,0		-18-20°C	780	3,0		
FB 6N		960	7,0			865	6,0		
FB 13N		1320	13,0			1160	11,0		
FB 20N		1570	19,0			1350	16,0		
FB 28N		2100	27,0			1785	24,0		
FBS 6N		960	6,0			865	4,6		

FREEBLOCK POSITIVI

Dati di selezione

Spessore isolamento: 60mm
Temp. introduzione prodotti freschi: 20°C
Movimentazione giornaliera prodotto: 30Kg/m³
Funzionamento giornaliero: 18 ore

Selection data

Insulation thickness: 60mm
Fresh products input temperature: 20°C
Daily product handling: 30Kg/m³
Daily working time: 18 hours

Wahlangaben

Isolierung: 60mm
Temp. Einbring frischer Waren: 20°C
Tägliche Warenbeschickung: 30Kg/m³
Täglicher Betrieb: 18 Stunden

Données de selection

Epaisseur isolation: 60mm
Temp. introduction produits frais: 20°C
Introduction journalière: 30Kg/m³
Durée de fonctionnement: 18 heures/jour

FREEBLOCK NEGATIVI

Dati di selezione

Spessore isolamento: 100 mm
Pavimento: isolato
Temp. introduzione prodotti surgelati: -14°C
Movimentazione giornaliera prodotto: 35Kg/m³
Funzionamento giornaliero: 18 ore

Selection data

Insulation thickness: 100 mm
Floor: insulated
Frozen products input temperature: -14°C
Daily product handling: 35Kg/m³
Daily working time: 18 hours

Wahlangaben

Isolierung: 100mm
Boden: isoliert
Temp. Einbring eingefrierter Waren: -14°C
Tägliche Warenbeschickung: 35Kg/m³
Täglicher Betrieb: 18 Stunden

Données de selection

Epaisseur isolation: 100 mm
Sol: isolé
Temp. introduction produits surgelés: -14°C
Introduction journalière: 35Kg/m³
Durée de fonctionnement: 18 heures/jour

Azienda certificata EN ISO 9001:2008
Certified Quality System



00071 POMEZIA - ROMA (I) VIA MONACHELLE VECCHIA 7
TEL. +39 06 911891 - FAX +39 06 9120788
www.misa-coldrooms.com - e-mail: misa@misa-coldrooms.com

MILANO: TEL +39 02 55403203 / 02 55403206 - FAX +39 02 58020311

La Società si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche senza preavviso.
The company reserves the right to modify these models without previous notice.
Die Firma behält sich mögliche Änderungen ohne vorherige Mitteilung vor.
La société se réserve le droit d'apporter toutes modifications techniques sans préavis.



Freeblock

Filtro antibatterico applicato all'evaporatore

Antibacterial filter applied to the evaporator
Am Verdampfer angebrachter antibakterieller Filter
Filtre antibactérien appliqué à l'évaporateur

Serie F3



Serie FB

La soluzione per ogni esigenza

The solution for all needs - Die Lösung für jede Forderung - La solution pour chaque exigence

Facile e rapida installazione. Minimo ingombro esterno ed interno. Ampia gamma di utilizzo. Rapporto qualità prezzo estremamente competitivo.

Einfache und schnelle Montage. Min. Raumbedarf innen und außen der Kühlzelle. Große Anwendbarkeit. Qualität/Preis Verhältnis sehr wettbewerbsfähig.

Quick and easy installation min. internal and external space necessary. Large possibility of application. Quality-price extremely competitive.

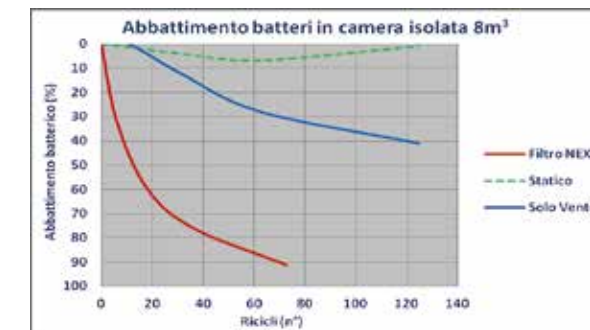
Montage facile et rapide. Encombrement extérieur et intérieur réduit au minimum. Vaste gamme d'utilisation. Rapport qualité-prix très compétitif.

Nuovo filtro antibatterico La nanotecnologia per l'igiene delle celle.

New antibacterial filter. Nanotechnologies applied to cold room hygiene.

Neuer antibakterieller Filter. Nanotechnologie für die Kühlraumhygiene.

Nouveau filtre anti-bactéries. La nanotechnologie pour l'hygiène des chambres froides.



Il nuovo Epta Anti-bacterial filter, per celle frigorifere, grazie all'applicazione delle nanotecnologie: previene, combatte ed elimina più di 650 specie di batteri, tra cui i più conosciuti e pericolosi (Escherichia coli, Stafilococco e Legionella). Elevata capacità antibatterica grazie al trattamento Misa basato su sostanze di origine naturale, sicure ed efficaci. Le prove di laboratorio hanno dimostrato che i Filtri Misa sono in grado di determinare un abbattimento della carica batterica del 60% già dopo 20 ricicli dell'aria e del 90% dopo 70 ricicli.

Thanks to the application of nanotechnologies the new Epta Anti-bacterial filter for cold rooms prevents, combats and eliminates more than 650 types of bacteria, amongst which the most well-known and dangerous (E coli, Staphylococcus and Legionella).

The high antibacterial effectiveness of the filter is due to the Misa treatment based on natural, safe and effective substances. Laboratory tests have demonstrated that Misa filters are able to reduce the bioburden by 60% after 20 air recirculations and by 90% after 70 recirculations.

Dank der Anwendung der Nanotechnologie bewirkt der Epta Anti-bacterial Filter für Kühlzellen Folgendes: Er beugt über 650 Bakterienarten, darunter sehr bekannten und gefährlichen (Escherichia coli, Staphylokokkus und Legionellen) vor, bekämpft und beseitigt sie. Er besitzt dank der auf sicheren und wirksamen Substanzen natürlicheren Ursprungs beruhenden Misa-Behandlung hohe antibakterielle Fähigkeit. Labortests haben aufgezeigt, dass die Misa-Filter in der Lage sind, bereits nach 20-maligem Luftaustausch eine Verringerung der Gesamtkeimzahl um 60% und nach 70-maligem Luftaustausch eine Verringerung um 90% zu bedingen.

Le nouveau filtre antibactérien Epta pour chambres froides, grâce au recours aux nanotechnologies, prévient, combat et élimine plus de 650 espèces de bactéries, parmi lesquelles figurent les plus connues et dangereuses (Escherichia coli, Staphylocoque et Legionella).

Son pouvoir antibactérien est élevé grâce au traitement Misa basé sur des produits d'origine naturelle, sûrs et efficaces. Les essais de laboratoire ont montré que les filtres Misa entraînent une réduction de la charge bactérienne de 60 % après seulement 20 recirculations et de 90 % après 70 recirculations.

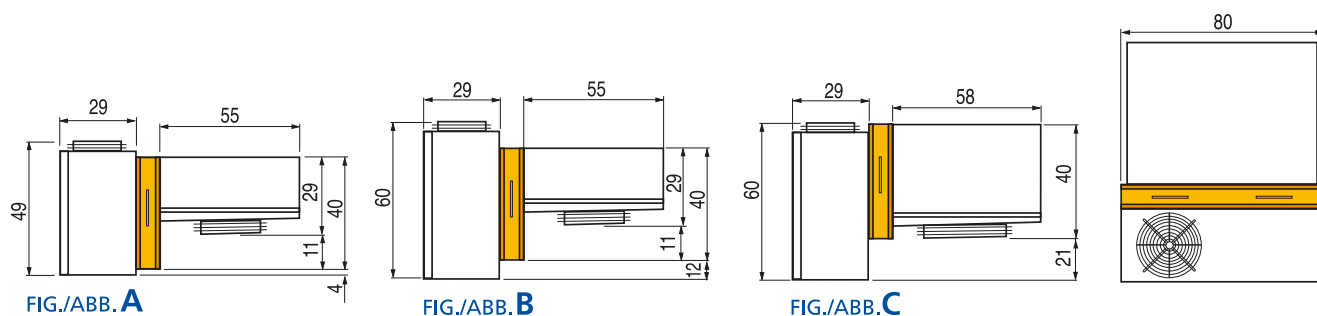
Freeblock Slim



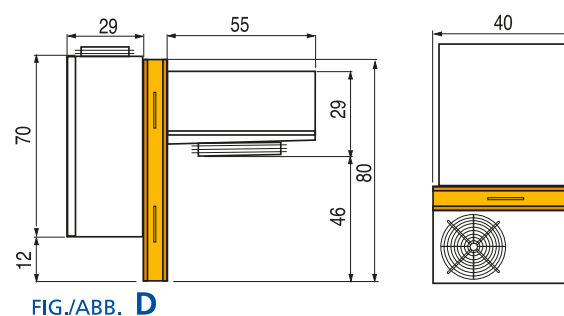
Profondità ridotta

Reduced depth
Profondeur reduite
Verringerte tiefe

Serie FB



Serie FB3



Imballo
Packing
Verpackung
Emballage



Serie FBS

