

ARMARIO PARA FERMENTACIÓN CONTROLADA -5°C ÷ +45°C ROLL-IN PARA CARROS

Armario para fermentación controlada realizado con estructura estructura con paneles en acero inox AISI 304. Sistema de refrigeración y calefacción ventilado, evaporador en el interior del compartimento. Panel de control con tarjeta electrónica y pantalla táctil de 7". Funciones: bloqueo fermentación, conservación, despertar, fermentación y mantenimiento, tanto en modo automático como manual; programas automáticos recomendados y opción de personalizar procesos (50 programas favoritos). Humedad ajustable. Cámara de fermentación apta para alojar carros con 20 bandejas GN 2/1-EN 60x80 cm. Conexión al portal APO.LINK para el control remoto del equipo (Industria 4.0).



<i>Carga de refrigerante, kg</i>	0,14	<i>Clase climática</i>	5 (+40°C, 40% R.H.)
<i>Para uso intensivo</i>	Este aparato está destinado a utilizarse a una temperatura ambiente de hasta 40 °C	<i>Refrigerante/GWP</i>	R290/3
<i>Temperaturas de servicio, °C</i>	-5/+45		

Características funcionales

- Temperatura de funcionamiento: -5°C ÷ +45°C.
- Una puerta, un compartimento.
- Cámara adecuada para carros (nr.1 EN 60x80cm).
- Panel de control con tarjeta electrónica y pantalla táctil de 7", puerto USB y puerto de comunicación RS485. Conexión al portal APO.LINK para control remoto del equipo mediante un accesorio específico (Industria 4.0). Alarmas visuales y sonoras, almacenamiento en pantalla de hasta 40 eventos. HACCP: almacenamiento en pantalla de hasta 99 ciclos, más un año de historial descargable a una memoria USB.
- Funciones/programas: fermentación, fermentación retardada, conservación, programas automáticos recomendados y favoritos (hasta 50), ajustes variables de tiempo, temperatura y humedad relativa. Modo automático: las fases se alternan automáticamente entre bloqueo, conservación, despertar, fermentación y mantenimiento. Modo manual: las distintas fases se pueden activar individualmente según sea necesario.
- Regulación de la ventilación 20-100%, 1 a 5 velocidades.
- Regulación de humedad 40-100% mediante humidificador (incluido).
- Evaporación automática de la condensación mediante resistencias eléctricas.
- Descongelación totalmente automática por gas caliente.
- Conexión al portal APO.LINK para el control remoto del equipo (Industria 4.0).
- Acceso a todos los órganos funcionales y de control desde el panel de mandos, bisagrado y levantara.

Características constructivas

- Estructura de paneles completamente en acero inox AISI 304, sistema de aislamiento en poliuretano expandido sin uso de CFC. Exterior con laterales, puertas y salpicadero en acero inox AISI 304. Interior en acero inox AISI 304. Puerta, laterales y salpicadero en acabado satinado, acabado Scotchbrite. Acabado interior brillante.
- Espesor de aislamiento 60 mm en poliuretano sin CFC.
- Cámara interior con fondo en acero inoxidable AISI 304, evaporador interior, rampa para introducción de carros suministrada.
- Para funciones de frío: refrigeración ventilada con un serpentín evaporador de aletas de cobre y aluminio, protegido contra la oxidación, con circulación de aire para una distribución uniforme de la temperatura establecida en toda la cámara. El evaporador, protegido con pintura epoxi, ha sido diseñado para maximizar la superficie de intercambio de calor. Para funciones de calor:

- sistema de calefacción ventilado con resistencias eléctricas.
- Microinterruptor para la interrupción del motoventilador interior y Iluminación de la lámpara con puerta abierta.
- Fluido refrigerante: R290/3.
- Panel conductor de acero inoxidable AISI 304 para circulación de aire indirecta y uniforme: expulsión de aire por los laterales y entrada de aire frontal desde arriba.
- Cámara de fermentación apta para alojar carros con bandejas EN 60x80 cm.
- Bisagras de la puerta a la derecha; sistema de cierre automático para aperturas inferiores a 90°. Junta magnética fácilmente extraíble. Resistencia en el marco de la puerta.
- Profundidad con la puerta abierta: 1765 mm.
- Iluminación LED de toda altura.
- Cerradura con llave.

Opcional y Accesorios

- Dispositivo APOLINK para conexión al portal APO.LINK para el control remoto (control en tiempo real, exportación de datos HACCP, visualización del historial de datos, indicadores de proceso), via accesorio específico - Industria 4.0.

Datos técnicos

<i>Voltaje</i>	230V 1N~ / 50Hz	<i>Peso neto</i>	270 kg
<i>Peso bruto</i>	305 kg	<i>Potencia eléctrica</i>	0,9 kW
<i>Dimensiones</i>	96x142,5x243 cm	<i>Embalaje</i>	109x147,5x257 cm