AF1B

ARMARIO PARA FERMENTACÍON CONTROLADA -18°C ÷ +35°C EN 60x40 CM

Armario para fermentación controlada realizado con estructura monobloque interna y externa en acero inox AISI 304. Sistema de refrigeración ventilado, evaporador externo a la cámara de conservación. Tarjeta electrónica para fermentación programada o manual. Evaporación automática de la condensación, descongelamiento automático. Cremalleras de acero inox AISI 304, fácilmente desmontables, 80 posiciones, paso 15 mm. Un compartimento útil para contenedores 60x40 cm.

CE

Clase climática	5 (+40°C, 40% R.H.)	*Pares de guías (n.)*	20 pares de guías en acero inox AISI 304
Potencia calefactora , W	1100	*Potencia frigorífica -23,3°C W*	586
Refrigerante/GWP	R452A/2141	*Temperaturas de servicio, °C*	-18/+35

Características funcionales

- Temperatura de funcionamiento: -18°C ÷ -+35°C.
- Una puerta, un compartimiento.
- Cámara adecuada para contener contenedores 60 x 40 cm.
- Panel de mandos con pantalla LCD QUE permite le ejecución de las actividades en modalidad automàtica y en manual garantizando la máxima flexibilidad de uso. Modalidad automàtica: fermentación controlada: las fases de refrigeración, fermentación y climatización se suceden de modo automàtico; Programación y control del funcionamiento para toda la semana; Selección y personalización de los programas variando duración, temperatura y humedad relativa en càmara. Modalidad manual: las fases se pueden activar individualmente.
- Descongelación totalmente automática con electrorresistencias.
- Evaporación automática de la condensación mediante resistencias eléctricas.
- Acceso a todos los órganos funcionales y de control desde el panel de mandos, bisagrado y levantable.
- Microinterruptor para la interrupción del motoventilador interior y el encendido de la lámpara con puerta abierta.

Características constructivas

- Estructura monobloco completamente en acero inoxi 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.
- Polyurethane insulation thickness 75 mm, CFC-free, density 40 kg/m³.
- Cámara interna con angulos redondeadas, evaporador en el exterior del compartimento, cremalleras fácilmente extraíbles y fondo diamantado para máxima higiene.
- Para la fase de refrigeración: refrigeración ventilada, con serpentín evaporador de aletas de cobre-aluminio protegido contra la oxidación, con circulación de aire que distribuye homogéneamente la temperatura configurada en la cámara. El evaporador, protegido con un proceso de pintura epoxi, ha sido diseñado para tener la máxima superficie de intercambio de calor. Para la fase de fermentación: sistema de calefacción ventilado con resistencias eléctricas y control exacto de la humedad relativa con humidistato.
- Gas refrigerante R452A.
- Panel conductor en acero inox AISI 304 para una circulación del aire no efectuada directamente sobre el alimento, salvaguardando su frescura en las partes superficiales.
- Cremalleras de acero inox AISI 304, fácilmente desmontables, 80 posiciones, paso 15 mm, para contenedores EN 60 x 40 cm.
- Puerta montada sobre bisagras inox, fácilmente reversible; sistema de autocierre para aberturas inferiores de los 90°. Manija en acero inox empotrada en la puerta, que abarca la altura entera del frigorífico. Guarnición magnética que se puede desmontar sin ninguna dificultad. Resistencia en el marco de la puerta.
- Profundidad con la puerta abierta: 1365 mm.
- Lámpara protegida y de fácil acceso.
- Cerradura con llave.

AF1B

· Pies en acero inox regulables en altura de 105 a 155 mm.

Equipamiento de serie

· nr. 20 pares de guías en acero inox AISI 304.

Accesorios en opción

· Guías, rejillas y contenedores adicionales de 60 x 40 o 60 x 80 cm; ruedas; apertura del pedal.

Datos técnicos

Voltaje	230V 1N~ / 50Hz	*Peso neto*	145 kg
Peso bruto	160 kg	*Potencia electrica*	1,65 kW
Dimenesiones	62x81,5x204 cm	*Embalaje*	69x86x212 cm

ARMARIO PARA FERMENTACÍON CONTROLADA -18°C ÷ +35°C EN 60x40 CM

Armarios frigoríficos