

- climática 4 (temperatura ambiente +30°C, humedad relativa 55%) sobre el rendimiento en carga.
- Nivel sonoro: 72 dba.
- Regulación de la humedad interna: de 0% a 100%; sonda de detección de humedad.
- Dirección de inserción de la cubeta: lado 32,5 cm para GN 1/1; lado 40 cm para EN 60x40.
- Conexión al portal APO.LINK para el control remoto del equipo vía accesorio (Industria 4.0).

Características constructivas

- Estructura monobloco con ángulos internos redondeados; exterior e interior en acero inoxidable AISI 304; acabado Scotchbrite; perfiles de la estructura y puerta en material Noryl resistente a altas temperaturas.
- Aislamiento con inyección de espuma de poliuretano, espesor 75 mm, sin uso de CFC; Agente expansivo HFO ecológico con bajo potencial de calentamiento global (GWP).
- Panel de protección de los ventiladores de refrigeración abisagrado y apriete para como acceso a el evaporador y al ventilador para simplificar las operaciones de limpieza.
- Sistema de refrigeración ventilado, permitiendo una distribución de el aire non directamente sobre el alimento. Desescarche de ciclo inverso (gas caliente). Fluido refrigerante utilizado: R452A.
- Evaporador de cuatro circuitos; tratamiento anticorrosión, cataforesis, pintura en polvo.
- Fondo interno embutido para moldeado, orificio para drenar el agua de limpieza.
- Caméra interna con estructura porta bandejas desmontable realizada en varilla de acero AISI 304; 10 posiciones, paso 71,5 mm, útil para contenedores GN 1/1 y EN 60x40 cm.
- Porta in acciaio inox AISI 304 dotata di dispositivo di auto-chiusura per aperture inferiori a 90°; fermo-porta per mantenere aperta la porta ed evitare la formazione di cattivi odori; maniglia esterna a tutta altezza; guarnizione magnetica a 10 camere, facilmente smontabile; resistenza elettrica sulla cornice porta; cerniere sulla sinistra; reversibile in utenza: no.
- Condensación por aire; motor instalado a bordo. Acceso al condensador para la limpieza sin el uso de herramientas. Evaporación automática de la condensación por resistencia de hilo.
- Cuatro válvulas (termostática, de compensación, solenoide de líquido, dedicada a la fase de desescarche) para optimizar y garantizar procesos/ciclos.
- Dirección de inserción de la cubeta: lado 32,5 cm para GN 1/1; lado 40 cm para EN 60x40.
- Puerto de comunicación RS485 en la parte posterior del aparato para conexión a un cable Ethernet (cable no incluido).
- Patas de acero inoxidable AISI 304, altura ajustable 102 ± 164 mm. Altura del aparato 1782 mm con patas ajustadas a 150 mm; altura máxima 1796 mm, mínima 1734 mm.

Equipamiento de seguridad y aprobaciones

- Microinterruptor magnético de seguridad para la parada del ventilador interior del motor con apertura de la puerta.
- Termostato de seguridad de 120°C para temperatura cámara.
- Alarmas HACCP visuales y audibles: mostradas en la pantalla; innumerables alarmas registradas hasta por un año; Almacenamiento de hasta 40 eventos.
- Contador de inyección de vapor para advertir la necesidad de mantenimiento en el nebulizador.
- El aparato cumple con el reglamento europeo UE 2015/1095 - Especificaciones para un diseño ecológico. Productividad por ciclo: 50 kg de +65°C a +10°C en el centro del producto en 120 min; 25 kg de +65°C a -18°C en el centro del producto en 270 min. Las cantidades indicadas han sido ensayadas según la norma EN 22042 con los siguientes parámetros: temperatura ambiente de 30°C; enfriamiento a +10°C; congelación -18°C; aparato a plena carga; bandejas h 40 mm; producto probado: puré de patata uniformemente repartido hasta 35 mm con temperatura inicial entre 65° y 80°C, duración 120/270min.

Equipamiento de serie

- Sonda de temperatura en el corazón del producto: calentada, Multipunto con 3 sensores con reconocimiento inteligente; colocada en el interior de la puerta sobre un soporte especial, en posición de ahorro de espacio.
- Estructura portabandejas.
- Recipiente de acero inoxidable para la recogida del agua de condensación, situada debajo del aparato.

Opcional y Accesorios

- Accesorios bajo pedido: kit para conexión al portal APO.LINK; detector-registrador de temperatura-humedad; soportes de sonda para líquidos; guía deslizante para estructura portabandejas; rejillas para que la cámara sea compatible solo con contenedores EN 60x40 cm; cubetas y rejillas; ruedas.

Datos técnicos

<i>Voltaje</i>	400V 3N ~ 50 ÷ 60 Hz	<i>Peso neto</i>	200 kg
<i>Peso bruto</i>	225 kg	<i>Potencia eléctrica</i>	4,5 kW
<i>Dimensiones</i>	80,2x85,1x178,2 cm	<i>Embalaje</i>	97,4x92,1x205,4 cm