

## ARMARIO FRIGORIFÍCO -2°C ÷ +8°C GN 2/1

Armario frigorífico realizado con estructura monobloque interna y externa en acero inox AISI 304. Cámara de conservación realizada en acero inox AISI 304, con paredes internas moldeadas, 20 posiciones. Sistema de refrigeración ventilado, evaporador externo a la cámara de conservación, descongelamiento eléctrico. Panel de mandos con tarjeta electrónica, señales alarmas HACCP. Dotación: n. 5 rejillas en acero inox AISI 304. Clase energética A.



Capacidad bruta, lt	521	Capacidad útil total, lt	455
Carga de refrigerante, kg	0,077	Clase climática	5 (+40°C, 40% R.H.)
Clase eficiencia energética	A	Consumo de energía, kWh/24h	0,929
Consumo energético/año, kWh/a	339	Índice Eficiencia Energética	24,99
LWA dB(A)	37	Para uso intensivo	Este aparato está destinado a utilizarse a una temperatura ambiente de hasta 40 °C
Potencia frigorífica -10°C W	377	Refrigerante/GWP	R600a/3
Temperatura funcionamiento	-2/+8°C		

### Características funcionales

- Temperatura de ejercicio dentro de la cámara: -2°C ÷ +8°C.
- Fiabilidad probada hasta + 43°C.
- Grupo motor de alta eficiencia energética, fluido refrigerante R600a.
- Etiqueta energética europea en Clase A con clase climática 5 (temperatura ambiente +40°C y 40% humedad relativa) según las normativas europeas Ecodesign (Reglamento EU 2015/1094) y Energy Labelling (Reglamento EU 2015/1095). En comparación con los modelos equivalentes en clase energética G, el permite un ahorro de energía potencial de € -289 (coste energético 0,21Euro / kWh) para € -289.
- Panel de mandos con tarjeta electrónica y señalización de los alarmas HACCP: alta y baja temperatura, apagones, ruptura de las sondas, alta presión y alta condensación. Estas señalizaciones se pasan mediante alarmas tan visuales como acústicas; en caso de rotura de la sonda interna de la cámara, el aparato continúa funcionando sobre la base de los tiempos medios de funcionamiento del compresor previos al estado de avería. Temperatura de funcionamiento y humedad relativa a 75% o 90% pueden ser variadaa manualmente.
- Descongelamiento automático a resistencia.
- Evaporación automática de la condensación.
- Acceso a todos los órganos funcionales y de control desde el panel de mandos levantara por disparo.
- Microinterruptor mecánico para la interrupción del motoventilador interior y el encendido de la lámpara con puerta abierta.

### Características constructivas

- Estructura monobloque de acero inox AISI 304, ángulos internos redondeados, sistema de aislamiento en espuma de poliuretano sin necesidad de utilizar CFC. Puerta, paredes laterales y panel de mandos satinados con acabado Scotchbrite. Acabado interno pulido.
- Espesor de aislamiento: 75 mm.
- Fondo interno stampado y diamantado que garantiza mejores condiciones higiénicas.
- Orificio de descarga para simplificar las operaciones de limpieza.
- Sistema de refrigeración ventilado por evaporador de aletas con tratamiento anticorrosivo, situado fuera de la cámara, permitiendo aprovechar al máximo el espacio de almacenamiento.

# XL70L



- Paredes internas en acero inox AISI 304 con guías moldeadas, 20 posiciones, paso 55 mm.
- Puerta montada sobre bisagras de inox AISI 304, reversible por el esuario, provista de sistema de autocierre para aberturas inferiores de los 90°. Manija en acero integrada que abarca toda la altura, de fácil agarre. Guarnición magnética de 3 cámaras fácilmente desmontable.
- Profundidad con la puerta abierta: 1420 mm.
- Iluminación con lámpara LED fácilmente accesible.
- Cerradura con llave.
- Patas en acero inox AISI 304 h 150 mm, altura regulable de 115 a 165 mm.

## Equipamiento de seguridad y aprobaciones

- El producto es conforme al reglamento CE 1935/2004 y a la PM del 21/03/1973 (Materiales y Objetos destinados a entrar en Contacto con los Alimentos).

## Equipamiento de serie

- Dotación estandar: 4 rejillas GN 2/1 en acero inox AISI 304, 1 rejilla en acero inox (dimensiones cm 61,9 x 49,9 x 4,1), adecuadas para soportar hasta 60 kg de peso cada.

## Opcional y Accesorios

- Registrador de la temperatura, terminal de impresión, abertura de pedal, cubetas y rejillas diversas.
- 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>	115 kg
<i>Peso bruto</i>	130 kg	<i>Potencia electrica</i>	0,27 kW
<i>Dimenesiones</i>	68,4x80x204 cm	<i>Embalaje</i>	79x85,5x218 cm

ARMARIO FRIGORIFICO -2°C ÷ +8°C GN 2/1  
Armarios frigoríficos