

BASE REFRIGERATA -2°C ÷ +10°C PROFONDITA' 70 CM GN 1/1 PIANO CON ALZATINA

Base refrigerata realizzata con struttura monoscocca interna ed esterna in acciaio inox AISI 304. Evaporatore esterno al vano e motoventilatore. Sbrinamento automatico di tipo elettrico, evaporazione automatica della condensa. Termometro-termostato digitale con porta di comunicazione, segnalazione allarmi HACCP. Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con alzatina. 3 porte. Classe energetica: A. Connettibile tramite rete Ethernet al portale APO.LINK – Industria 4.0 – per il controllo in tempo reale delle macchine, esportare e visualizzare lo storico dei dati e gli indicatori di processo.



Carica refrigerante (kg)	0,07	Classe climatica	5 (+40°C, 40% R.H.)
Classe efficienza energetica	A	Consumo energetico, kWh/24h	1,524
Consumo energetico/anno, kWh/a	600	Indice efficienza energetica	23,12
LWA dB(A)	50	N° cassette	0
N° porte	3	Potenza frigorifera a -10°C W	406
Refrigerante/GWP	R290/3	Temperatura di funzionamento	-2/+10°C
Uso ad alte prestazioni	Questo apparecchio è destinato all'utilizzo a temperature ambiente fino a 40 °C	Volume lordo (lt)	434
Volume utile netto (lt)	241		

Caratteristiche funzionali

- Dotate di termometro-termostato digitale con porta di comunicazione, segnalazione degli allarmi HACCP: alta e bassa temperatura, black-out, rottura sonde. Tali segnalazioni avvengono tramite allarmi sia visivi che acustici; nel caso di rottura della sonda interna della camera, l'apparecchio continua a funzionare sulla base dei tempi medi di funzionamento del compressore antecedenti lo stato di avaria.
- Sbrinamento automatico di tipo elettrico.
- Gruppo motore ad alta efficienza energetica con fluido refrigerante R134a.
- Etichetta energetica europea in Classe A con classe climatica 5 (temperatura ambiente +40°C, umidità relativa 40%) secondo le direttive Europee di Ecodesign (Regolamento EU 2015/1094) & Energy Labelling (Regolamento EU 2015/1095).
- Livello di rumorosità <70 dBA.
- Grado di protezione IP24 degli elementi funzionali.
- Connettibile tramite rete Ethernet al portale APO.LINK – Industria 4.0 – per il controllo in tempo reale delle macchine, esportare e visualizzare lo storico dei dati e gli indicatori di processo.

Caratteristiche costruttive

- Piano di lavoro 54 mm in acciaio inox AISI 304, spessore di 12/10, alzatina posteriore h 8,5 cm. Struttura con pannello idrofugo ed ignifugo per assicurare robustezza ed afonicità.
- Struttura monoscocca in acciaio inox AISI 304 con angoli interni arrotondati, sistema di isolamento in poliuretano espanso senza utilizzo di CFC. Porta, fianchi e cruscotto satinati, finitura scotchbrite. Interno con finitura lucida.

BASE REFRIGERATA -2°C ÷ +10°C PROFONDITA' 70 CM GN 1/1 PIANO CON ALZATINA

Basi refrigerate

- Spessore isolamento: 60 mm.
- Gruppo motore estraibile per agevolare le operazioni di pulizia periodica del condensatore. Sistema di circolazione dell'aria ad "U" per garantire massima affidabilità del gruppo motore.
- Porte con sistema di autochiusura per aperture inferiori ai 90°; maniglia inox integrata, di facile presa; guarnizione Easy Clean magnetica facilmente smontabile.
- Cremagliere in acciaio inox AISI 304 per sostegno griglie/bacinelle, facilmente smontabili.
- Foro di scarico per facilitare le operazioni di pulizia.
- Evaporatore con trattamento anticorrosione.
- Piedi in acciaio inox, regolabili in altezza da 140 mm a 200 mm.

Dotazioni di serie

- In dotazione per ogni vano: 1 coppia di guide inox AISI 304 ed 1 griglia plastificata GN 1/1.

Optional

- Registratore di temperatura, terminale di stampa, apertura a pedale, bacinelle e/ griglie varie.
- Accessori cassette per la trasformazione del vano portina in cassetto (in questo caso occorre eliminare il pannello convogliatore presente sul cielo interno dell'apparecchio).

Dati tecnici

<i>Voltaggio</i>	230V 1N~ / 50Hz	<i>Peso netto</i>	138 kg
<i>Peso lordo</i>	150 kg	<i>Potenza elettrica</i>	0,22 kW
<i>Dimensioni</i>	185x70x98,5 cm	<i>Imballo</i>	192x76x102 cm

BASE REFRIGERATA -2°C ÷ +10°C PROFONDITA' 70 CM GN 1/1 PIANO CON ALZATINA
 Basi refrigerate