

ARMADIO FRIGORIFERO -2°C ÷ +8°C GN 2/1

Frigorifero realizzato con struttura monoscocca interna ed esterna in acciaio inox AISI 304. Camera di conservazione in acciaio inox AISI 304 con fianchi interni stampati, 20 posizioni. Sistema di refrigerazione ventilato, evaporatore esterno al vano, sbrinamento elettrico. Pannello comandi con termometro-termostato digitale. Fluido refrigerante: R290. In dotazione per vano: n. 4 griglie plastificate.



Carica refrigerante (kg)	0,13	Classe climatica	5 (+40°C, 40% R.H.)
Classe efficienza energetica	B	Consumo energetico, kWh/24h	1,721
Consumo energetico/anno, kWh/a	628	Indice efficienza energetica	27,5
LWA dB(A)	51	Potenza frigorifera a -10°C W	533
Refrigerante/GWP	R290/3	Temperatura di funzionamento	-2/+8°C
Uso ad alte prestazioni	Questo apparecchio è destinato all'utilizzo a temperature ambiente fino a 40 °C	Volume lordo (lt)	1150
Volume utile netto (lt)	888		

Caratteristiche funzionali

- Temperatura di funzionamento: -2°C ÷ +8°C.
- Affidabilità testata fino +43°C.
- Gruppo motore con fluido refrigerante R290.
- Pannello comandi dotato di termometro - termostato digitale, interruttore acceso/spento, porta di comunicazione RS485.
- Sbrinamento automatico di tipo elettrico.
- Evaporazione automatica della condensa.
- Accessibilità a tutti gli organi funzionali e di controllo, attraverso il cruscotto comandi.
- Microinterruttore per arresto motoventilatore interno e accensione lampada con porta aperta.
- In dotazione: 6 griglie plastificate GN 2/1 + 2 griglie plastificate sul fondo, per sostenere fino a 60 kg di peso cad., 3 coppie di guide in acciaio inox AISI 304, 3 griglie plastificate di raccordo.
- Connessione al portale APO.LINK per il controllo da remoto dell'attrezzatura, tramite accessorio dedicato per modelli a partire da gennaio 2024.

Caratteristiche costruttive

- Struttura monoscocca in acciaio inox AISI 304, angoli interni arrotondati, sistema di isolamento in poliuretano espanso senza utilizzo di CFC.
- Spessore isolamento: 75 mm
- Fondo interno stampato e diamantato per favorire la migliore igiene.
- Refrigerazione ventilata tramite evaporatore alettato con trattamento anti-corrosione, posizionato esternamente al vano, per una maggiore capacità di stoccaggio.
- Cruscotto incernierato per una facile manutenzione.
- Fianchi interni in acciaio inox AISI 304 con guide stampate a 20 posizioni, passo 55 mm + 1 livello di appoggio grazie alla griglia sul fondo.
- Porte su cerniere inox AISI 304, con sistema di auto-chiusura per angoli di apertura inferiori ai 90°. Maniglia integrata a tutta altezza, di facile presa. Guarnizione magnetica a tripla camera facilmente smontabile.
- Profondità a porta aperta: 1455 mm.



- Illuminazione LED facilmente accessibile.
- Serratura a chiave.
- Piedi in acciaio inox AISI 304 h 150 mm, regolabili in altezza da 115 mm a 165 mm.

Dotazioni di sicurezza e certificazioni

- Il prodotto è conforme al regolamento CE 1935/2004 e al DM 21/03/1973 (Materiali ed Oggetti destinati a venire a Contatto con gli Alimenti) MOCA.

Optional e Accessori

- Registratore di temperatura, apertura a pedale, bacinelle e/ griglie varie.
- Dispositivo APOLINK per connessione al portale APO.LINK per il controllo da remoto (tempo reale, esportazione dati HACCP, visualizzazione dello storico dati, indicatori di processo) - Industria 4.0.

Dati tecnici

<i>Voltaggio</i>	230V 1N~ / 50Hz	<i>Peso netto</i>	168 kg
<i>Peso lordo</i>	188 kg	<i>Potenza elettrica</i>	0,3 kW
<i>Dimensioni</i>	139x80x204 cm	<i>Imballo</i>	145x85,5x207 cm