



# PASTRY & BAKERY

Armadio fermalievitazione EN 60x80 cm



<b>Codice commerciale</b>	<b>KAF2B</b>
<b>Temperatura di funzionamento</b>	<b>-18/+35°C</b>
<b>Caratteristiche tecniche</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Struttura monoscocca in acciaio AISI 304</b></li> <li>• Porta, fianchi e cruscotto satinati. Finitura Scotchbrite</li> <li>• Spessore di isolamento <b>75 mm</b> in poliuretano iniettato senza CFC con densità di 40 kg/m<sup>3</sup></li> <li>• Potenza frigorifera: <b>1218 W</b>, alla temperatura di evaporazione di -23,3°C e temperatura di condensazione di 53.5°C.</li> <li>• Certificazione CE</li> <li>• Utilizzo di compressore ermetico</li> <li>• Potenza riscaldante: 1100 W.</li> <li>• Consumo di acqua: 1 lt/24h</li> <li>• Classe Climatica 5, ambiente +40°C e 40% U.R.</li> <li>• <b>Fase di refrigerazione:</b> sistema ventilato con evaporatore ad alette progettato per avere la massima superficie di scambio termico e con trattamento anti-corrosione per una durata illimitata</li> <li>• <b>Fase di lievitazione:</b> sistema ventilato di riscaldamento con resistenze elettriche e controllo esatto dell'umidità relativa con umidostato</li> <li>• Pannello convogliatore in acciaio inox AISI 304; Circolazione dell'aria TotalCold non diretta sull'alimento, canalizzata su tutti i ripiani per una omogeneità di lievitazione</li> <li>• Fluido refrigerante utilizzato: R404A</li> <li>• Sbrinamento automatico</li> <li>• Evaporazione dell'acqua di condensa automatica</li> <li>• Accessibilità a tutti gli organi funzionali e di controllo, attraverso il cruscotto comandi</li> </ul>
<b>Caratteristiche funzionali</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Camera interna con angoli arrotondati, evaporatore esterno al vano, cremagliere facilmente smontabili e fondo diamantato per la massima igiene</li> <li>• Porta reversibile in utenza con sistema di auto chiusura per aperture inferiori ai 90°</li> <li>• Guarnizione magnetica facilmente smontabile</li> <li>• Maniglia inox integrata alla porta, a tutta altezza, di facile presa</li> <li>• Cremagliere in acciaio inox AISI 304 a 80 posizioni con passo 15 mm per teglie EN 60x80 cm</li> <li>• Serratura a chiave ed illuminazione porta di serie</li> <li>• Pannello comandi con display LCD permette di eseguire le attività sia in modalità automatica che manuale garantendo la massima flessibilità di utilizzo</li> <li>• <b>Modalità automatica:</b> 1) Lievitazione controllata: le fasi di refrigerazione, lievitazione e climatizzazione si succedono in modo automatico; 2) Programmazione e controllo del funzionamento nell'arco settimanale; 3) Selezione e personalizzazione dei programmi variando durata, temperatura ed umidità relativa.</li> <li>• <b>Modalità manuale:</b> c'è la possibilità di attivare le fasi singolarmente</li> <li>• Microinterruttore di sicurezza posto sul cruscotto per arresto motoventilatore interno</li> <li>• Piedi in acciaio inox, regolabili in altezza da 105 mm a 155 mm</li> <li>• In dotazione: nr. 20 coppie di guide di acciaio inox AISI 304.</li> </ul>
<b>Dimensioni esterne</b>	82x101,5x204 cm
<b>Peso netto/lordo</b>	190/205 kg
<b>Potenza elettrica</b>	<b>1,7 kW</b> Alimentazione standard: V-Hz 230V 1N-/50Hz