

Deluxe Meat — DE 700 P RF PV BK

Frollatura e stagionatura



Dati tecnici

Volume lordo	630 lt
Temperatura di esercizio	-2+10 °C
Tipologia motore	Plug-in
Fluido refrigerante	R290
Potenza frigorifera	492 W (-10°C / +45°C)
Assorbimento	337 W
Tensione/frequenza	230V/1~/50Hz

Dati energetici (Reg. UE 2015/1094)

Volume netto	396 lt
Classe climatica	4 / (30°C 55%)

Dettagli refrigerazione

Unità refrigerante	Unità monoblocco tropicalizzata e facilmente estraibile. Equipaggiata con motoventilatori elettronici a basso consumo
Carica gas	130 gr
Evaporatore	Trattato in cataforesi per una notevole resistenza alla corrosione e posizionato all'esterno del vano per garantire maggiore capacità di carico
Sbrinamento	Automatico tramite gas caldo per un ciclo più breve e minori sbalzi termici. Lo sbrinamento intelligente si attiva solo in presenza reale di ghiaccio nell'evaporatore, favorendo la riduzione dei consumi energetici e una resa ottimale
Evaporazione della condensa	Automatica tramite serpentina del compressore trattata anticorrosione

Dettagli costruttivi

Dimensioni prodotto LxPxH	702x815x2080
Dimensioni imballo LxPxH	770x885x2190
Peso lordo	137 Kg
Struttura	Monoscocca in acciaio inox 304
Materiale esterno/interno	Interno ed esterno in acciaio inox AISI 304; vano motore, schiena esterna e fondo esterno in acciaio colaminato
Spessore isolamento	60 mm di poliuretano con HFO a garanzia di elevate proprietà isolanti (Bassissimo impatto ambientale: GWP < 5 e zero ODP)
Angoli interni	Arrotondati per una facile pulizia
Porta	1 Porta vetro autochiudente con fermo porta a 105°. Fornita di maniglia ergonomica incassata nel profilo. Cerniera a destra, reversibile in utenza.
Guarnizione porta	Magnetica e rimovibile, studiata per migliorare l'isolamento e ridurre il consumo di energia
Piedini	In acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza (90mm-125mm)

Funzioni

Quadro comandi	Display touch a 6 tasti con digit di grandi dimensioni ed elevata luminosità.
Allarme porta aperta	Visivo e acustico
Funzioni	Controllo costante della temperatura, umidità e ventilazione per garantire un ottimale processo di frollatura. Gestione tre livelli di umidità relativa. Allarmi HACCP tramite Ice connect (optional)
Connessione	Optional: Accesso da remoto con WI-FI o interfaccia seriale. Tramite APP (solo ANDROID) si può monitorare la tracciabilità HACCP, il funzionamento e i parametri macchina. Esportazione grafica e in file CVS dei dati memorizzati. Invio di e.mail per la notifica degli allarmi

Accessori

Luce	Di serie
Serratura	Di serie
N° accessori in dotazione	3 - Ripiano forato inox 530x650 mm 3 - Coppia guide per griglia 530x650 mm (Mod. 700/1400)

Versionsi

Versionsi	Alimentazione con frequenza 60Hz
-----------	----------------------------------