

# Deluxe Meat — DE 700 P GA PV

Food processing



## Dati tecnici

Volume lordo	630 lt
Temperatura di esercizio	-2+10 °C
Tipo motore	Plug-in
Fluido refrigerante	R290
Potenza frigorifera	492 W (-10°C / +45°C)
Assorbimento	349 W
Tensione/frequenza	230V/1~/50Hz
Classe climatica	4 / (30°C 55%)

## Dati energetici (Reg. UE 2015/1094)

Volume netto	424 lt
--------------	--------

## Dettagli refrigerazione

Unità refrigerante	Unità monoblocco tropicalizzata e facilmente estraibile. Equipaggiata con motoventilatori elettronici a basso consumo
Carica gas	115 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	770x855x2190
Peso lordo	135 Kg
Peso netto	121 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

LED rosa	Di serie
Serratura	Di serie
Staffe fissaggio al muro	Di serie
N° accessori in dotazione	1 - Ganciera scorrevole inox 530x650 mm per Mod. DE 700 (GA) 1 - Coppia guide per griglia 530x650 mm (Mod. 700/1400) 1 - Vassoio inox raccogli liquidi 530x650 mm con coppia di guide
IonSystem	Di serie - Trattamento dell'aria con rilascio di ioni negativi per migliorare l'ossigenazione della carne frollata

## Versioni

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