

Deluxe Plus — DP 700 P GA PV BK

Food processing



Datos técnicos

Volumen bruto	630 lt
Temperatura de trabajo	-2+10 °C
Rango de humedad	50%-90%
Tipo de motor	Enchufe
Líquido refrigerante	R290
Potencia frigorífica	492 W (-10 °C/+ 4 °C)
Absorción	844 W
Voltaje/Frecuencia	230V/1~/50Hz
Clase climática	4 / (30°C 55%)

Datos de refrigeración

Unidad de refrigeración	Unidad monobloque tropicalizada y de fácil extracción. Equipada con motoventiladores electrónicos de bajo consumo
Carga de gas	115 gr
Evaporador	Con tratamiento en cataforesis para asegurar una gran resistencia a la corrosión e instalado externo al compartimento para una mejor capacidad de carga
Descongelación	Automático por gas caliente para un ciclo más breve y reducción de choques térmicos. La descongelación se activa solo en caso de formación de hielo en el evaporador para un menor consumo energético y un mejor desempeño
Evaporación de la condensación	Automática por serpentín del compresor con tratamiento anticorrosión

Datos constructivos

Dimensión del producto A x P x Alt.	702x815x2080
Dimensión del embalaje A x P x Alt.	770x885x2190
Peso bruto	138 Kg
Estructura	Monocasco de acero inoxidable 304
Material externo/interno	Interior y exterior de acero inoxidable AISI 304; compartimento del motor, parte trasera exterior y fondo exterior de acero colaminado
Espesor aislamiento	60 mm de poliuretano con HFO para garantizar altas propiedades de aislamiento (Muy bajo impacto ambiental: GWP < 5 y cero PAO)
Esquinas interiores	Redondeadas para facilitar la limpieza
Puerta	1 Puerta de cristal con autocierre y tope de puerta de 105°. Equipada con tirador ergonómico empotrado en el perfil. Bisagra a la derecha, reversible
Sellado de la puerta	Magnético y extraíble, diseñado para mejorar el aislamiento y reducir el consumo de energía
Patas	En acero inoxidable AISI 304, ajustables en altura (90 mm-125 mm)

Funciones

Panel de control	Pantalla gráfica táctil 5
Alarma de puerta abierta	Visual y acústica
Funciones	Conservación positiva, gestión puntual de la humedad mediante sonda higrométrica del 50 % al 90 %, alarmas HACCP, recetas precargadas, 48 programas personalizables
Idiomas	Italiano, inglés, francés, alemán, español, ruso
Conexión	Opcional: Acceso remoto a través de Wi-Fi o interfaz de serie. A través de la aplicación (solo ANDROID) es posible supervisar la trazabilidad HACCP, el funcionamiento y los parámetros de la máquina. Exportación gráfica y en archivos CVS de los datos almacenados. Envío de correos electrónicos para la notificación de alarmas

Accesorios

Led rosa	De serie
Cierre	De serie
Soportes de montaje en pared	De serie
N.º accesorios incluidos	1 - Barra carnicera deslizante 530 x 650 mm para Mod. DE 700 (GA) 1 - Juego de dos guías para rejilla 530 x 650 mm (Mod. 700/1400) 1 - Bandeja de goteo de acero inox 530 x 650 mm con juego de dos guías
IonSystem	De serie - Tratamiento del aire con liberación de iones negativos para mejorar la oxigenación de la carne madurada

Versiones

Versiones	Alimentación con frecuencia 60 Hz
-----------	-----------------------------------