

# Deluxe Meat — DE XL P GA PV BK

Food processing



## Datos técnicos

Volumen bruto	876 lt
Temperatura de trabajo	-2+10 °C
Tipo de motor	Enchufe
Líquido refrigerante	R290
Potencia frigorífica	555 W (- 10 °C/+ 4 °C)
Absorción	375 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.	910x878x2120
Dimensión del embalaje A x P x Alt.	980x918x2230
Peso bruto	222 Kg
Peso neto	203 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	80 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 táctil de 6 teclas con botones de gran tamaño y de alta luminosidad.
Alarma de puerta abierta	Visual y acústica
Funciones	Gestión de tres niveles de humedad relativa, ON/OFF Led, sistema automático de ventilación suave y uniforme, alarmas HACCP mediante Ice connect (opcional)
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 700x800 mm para mod. DE XL (GA) 1 - Juego de dos guías para rejillas 700x700 mm (Mod. XL) 1 - Bandeja de goteo de acero inox 700x700 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

Versiónes	Alimentación con frecuencia 60 Hz
-----------	-----------------------------------