

Deluxe Plus — DP 700 P GA

Food processing



Dati tecnici

Volume lordo	630 lt
Temperatura di esercizio	-2+10 °C
Range umidità	50%-90%
Tipo motore	Plug-in
Fluido refrigerante	R290
Potenza frigorifera	492 W (-10°C / +45°C)
Assorbimento	844 W
Tensione/frequenza	230V/1~/50Hz
Classe climatica	5 / (40°C - 40%)

Dati energetici (Reg. UE 2015/1094)

Tipologia	Questo apparecchio è destinato all'utilizzo a temperature ambiente fino a 40°C
-----------	--

Dettagli refrigerazione

Unità refrigerante	Unità monoblocco facilmente estraibile e tropicalizzata per garantire affidabilità e prestazioni a 43°C. 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	702x810x2080
Dimensioni imballo LxPxH	770x840x2190
Peso lordo	124 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 autochiudente con fermo porta a 105°. 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 grafico touch screen 5
Allarme porta aperta	Visivo e acustico
Funzioni	Conservazione positiva, Gestione puntuale dell'umidità tramite sonda igrometrica dal 50% al 90%, Allarmi HACCP, Ricette precaricate, n. 48 Programmi personalizzabili
Lingue	Italiano, Inglese, Francese, Tedesco, Spagnolo, Russo
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
-----------	----------------------------------