

Deluxe Plus — DP 700 P RF 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	140 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
N.º accesorios incluidos	1 - Estante perforado de acero inox 530 x 650 mm 2 - Estante perforado con sistema integrado para colgar inox 530x650 mm 4 - 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

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