AF2NHC

ARMARIO PARA FERMENTACÍON CONTROLADA -5°C ÷ +45°C NR.80 NIVELES CONTENEDORES EN 60x80 - 60x40 CM



Armario para fermentación controlada realizado con estructura monobloque interna y externa en acero inox AISI 304. Sistema de refrigeración y calefacción ventilado, evaporador en el interior del compartimento. Panel de control con tarjeta electrónica y pantalla táctil de 7". Funciones: bloqueo fermentación, conservación, despertar, fermentación y mantenimiento, tanto en modo automático como manual; programas automáticos recomendados y opción de personalizar procesos (50 programas favoritos). Humedad ajustable. Un compartimento útil para contenedores 60x80 o 60x40 cm. Conexión al portal APO.LINK para el control remoto del equipo (Industria 4.0).

CE

Características funcionales

- Temperatura de funcionamiento: -5°C ÷ +45°C.
- Una puerta, un compartimiento.
- Cámara adecuada para contener contenedores 60 x 80 o 60 x 40 cm.
- Panel de control con tarjeta electrónica y pantalla táctil de 7", puerto USB y puerto de comunicación RS485. Conexión al portal APO.LINK para control remoto del equipo mediante un accesorio específico (Industria 4.0). Alarmas visuales y sonoras, almacenamiento en pantalla de hasta 40 eventos. HACCP: almacenamiento en pantalla de hasta 99 ciclos, más un año de historial descargable a una memoria USB.
- Funciones/programas: fermentación, fermentación retardada, conservación, programas automáticos recomendados y favoritos (hasta 50), ajustes variables de tiempo, temperatura y humedad relativa. Modo automático: las fases se alternan automáticamente entre bloqueo, conservación, despertar, fermentación y mantenimiento. Modo manual: las distintas fases se pueden activar individualmente según sea necesario.
- Regulación de la ventilación 20-100%, 1 a 5 velocidades.
- Regulación de humedad 40-100% mediante humidificador (incluido).
- Evaporación automática de la condensación mediante resistencias eléctricas.
- Descongelación totalmente automática por gas caliente.
- Conexión al portal APO.LINK para el control remoto del equipo (Industria 4.0).
- Acceso a todos los órganos funcionales y de control desde el panel de mandos, bisagrado y levantable.

Características constructivas

- Estructura monobloco completamente en acero inoxi AISI 304, sistema de aislamiento en poliuretano expandido sin uso de CFC. Exterior con laterales, puertas y salpicadero en acero inox AISI 304. Interior en acero inox AISI 304. Puerta, laterales y salpicadero en acabado satinado, acabado Scotchbrite. Acabado interior brillante.
- Espesor de aislamiento 75 mm en poliuretano sin CFC.
- Cámara interna con ángulos redondeados, evaporador interno a la cámara de conservación, cremalleras desmontables, fondo estampado y un orificio de lavado para máxima higiene.
- Para funciones de frío: refrigeración ventilada con un serpentín evaporador de aletas de cobre y aluminio, protegido contra la oxidación, con circulación de aire para una distribución uniforme de la temperatura establecida en toda la cámara. El evaporador, protegido con pintura epoxi, ha sido diseñado para maximizar la superficie de intercambio de calor. Para funciones de calor: sistema de calefacción ventilado con resistencias eléctricas.
- Microinterruptor para la interrupción del motoventilador interior y Iluminación de la lámpara con puerta abierta.
- Fluido refrigerante: R290/3.
- Panel conductor de acero inoxidable AISI 304 para circulación de aire indirecta y uniforme: expulsión de aire por los laterales y entrada de aire frontal desde arriba.
- Cremalleras en acero inox AISI 304, 80 posiciones con paso 15 mm (o 27 posiciones con paso de 45 mm o 20 posiciones con paso de 60 mm), para bandejas EN 60x80 / 60x40 cm.
- Puerta montada sobre bisagras inox a la derecha, fácilmente reversible; sistema de autocierre para aberturas inferiores de los

90°. Manija en acero inox empotrada en la puerta, que abarca la altura entera del frigorífico. Guarnición magnética que se puede desmontar sin ninguna dificultad. Resistencia en el marco de la puerta.
- Profundidad con la puerta abierta: 1765 mm.
- Iluminación LED de toda altura.
- Cerradura con llave.
- Patas en acero inox AISI 304, con altura regulable 105 ÷ 155mm.

Equipamiento de serie
- nr. 20 pares de guías en acero inox AISI 304.

Opcional y Accesorios
- Guías, rejillas y contenedores adicionales de 60 x 40 o 60 x 80 cm; ruedas; apertura del pedal.
- Dispositivo APOLINK para conexión al portal APO.LINK para el control remoto (control en tiempo real, exportación de datos HACCP, visualización del historial de datos, indicadores de proceso), via accesorio especifico - Industria 4.0.

Datos técnicos

Voltaje	230V 1N~ / 50Hz	*Peso neto*	168 kg
Peso bruto	183 kg	*Potencia electrica*	0,55 kW
Dimenesiones	82x105,65x204 cm	*Embalaje*	89x109x215 cm