M7S11V

MESA REFRIGERADA -22°C ÷ -15°C PROFUNDIDAD 70 CM GN 1/1 SIN PLANO



Mesa refrigerada realizada con estructura monobloque interna y externa en acero inox AISI 304. Evaporador externo al compartimento y motorventilador. Descongelación por gas caliente y evaporación automática del condensado. Panel de control con termómetro-termostato táctil, puerto de comunicación RS485, señalización de alarmas HACCP. Sin encimera. 2 puertas. Conectable de serie a través de red Ethernet al portal APO.LINK para el control remoto.

Capacidad bruta, lt	266	*Capacidad útil total, lt*	185
Carga de refrigerante, kg	0,06	*Clase climática*	5 (+40°C, 40% R.H.)
Clase eficiencia energética	C	*Consumo de energía, kWh/24h*	4,385
Consumo energético/año, kWh/a	1600,525	*Encimera de trabajo*	sin encimera
Índice Eficiencia Energética	46,28	*LWA dB(A)*	55
Para uso intensivo	Este aparato está destinado a utilizarse a una temperatura ambiente de hasta 40 °C	*Potencia frigorífica -23,3°C W*	899
Refrigerante/GWP	R290/3	*Temperatura funcionamiento*	-22/-15°C

Características funcionales

- Sin plano de trabajo.
- Compartimento refrigerado apto para recipientes GN 1/1.
- Equipamiento de compartimentos refrigerados: 2 compartimentos con puerta.
- Temperatura de funcionamiento: -22 / -15 °C.
- Panel de control con termómetro-termostato táctil, puerto de comunicación RS485, señalización acústica y visual de alarmas HACCP: alta y baja temperatura, apagón, rotura de sondas. De serie, conectable a través de red Ethernet al portal APO.LINK para el control en tiempo real, exportación y visualización de datos HACCP, el historial y los indicadores de proceso.
- Para compartimentos con puertas, rejillas de acero inoxidable AISI 304 para soporte de rejillas/bandejas, fácilmente extraíbles. Posiciones: 5 recipientes GN 1/1 de 65 mm de altura, paso variable (compatible con cajones FlexSpace).
- Panel deflector para una distribución correcta del aire.
- Refrigeración ventilada, sistema de circulación de aire en «U» que garantiza la máxima fiabilidad del grupo motor.
- Grupo motor posicionado a la izquierda.
- Fácil mantenimiento: el grupo motor extraíble facilita las operaciones de limpieza periódica del condensador.
- Conectable de serie a través de red Ethernet al portal APO.LINK para el control remoto, la exportación y visualización de datos y los indicadores de proceso.
- Instalaciones permitidas: sobre pies, sobre ruedas, sobre base móvil o en mampostería.
- Patas de acero inoxidable, regulables en altura de 100 a 150 mm. Altura de la mesas con patas ajustadas a 100 mm: 810 mm; altura de la mesas con patas ajustadas a 150 mm: 860 mm.

Características constructivas

- Estructura monobloco de acero inoxidable AISI 304, fondo con angulos internos redondeados, sistema de aislamiento de espuma de poliuretano sin CFC, espesor del aislamiento 60 mm. Puerta, laterales y salpicadero satinados, acabado Scotch-Brite.
- Grupo motor extraíble para facilitar las operaciones de limpieza periódica del condensador.
- Evaporador con tratamiento anticorrosión.

M7S11V

- Fluido refrigerante: R290.
- Descongelación eléctrica y evaporación automática del condensado.
- Puertas fabricada en acero inoxidable AISI 304, autocierre con bloqueo a 95°, reversible en obra con accesorio, manija integrada.
- Junta Triple Action en puertas y cajones: mejor aislamiento y sellado térmico, magnética fácilmente reemplazable.
- Clase climática: 5 (temperatura ambiente +40 °C, humedad relativa 40 %).
- Nivel de ruido: 53 dbA.

Equipamiento de serie

- Dotación cada compartimento con puerta: n. 1 rejilla plastificada GN 1/1 y pareja de guías en acero inox AISI 304.
- Patas en acero inox AISI 304.

Opcional y Accesorios

- Pares de guías
- Rejillas plastificadas
- Rejilla de conexión
- Cerradura para puerta
- Cajones o kits de cajones
- Cajones o kits de cajones FlexSpace
- Ruedas

Datos técnicos

Voltaje	230V 1N~ / 50Hz	*Peso neto*	87 kg
Peso bruto	102 kg	*Potencia electrica*	0,97 kW
Dimenesiones	130x70x86 cm	*Embalaje*	137x76x98 cm

MESA REFRIGERADA -22°C ÷ -15°C PROFUNDIDAD 70 CM GN 1/1 SIN PLANO

Mesas refrigeradas