P7S333A

MESA REFRIGERADA -2°C ÷ +10°C PROFUNDIDAD 70 CM GN 1/1 PLANO CON PETO POSTERIOR



Mesa refrigerada realizada con estructura monobloque interna y externa en acero inox AISI 304. Evaporador externo al compartimento y motorventilador. Descongelación eléctrica y evaporación automática del condensado. Panel de control con termómetro-termostato táctil, puerto de comunicación RS485, señalización de alarmas HACCP. Encimera de trabajo con posterior. 9 cajones. Conectable con accesorio a través de red Ethernet al portal APO.LINK para control remoto.

Capacidad bruta, lt	416	*Capacidad útil total, lt*	140
Carga de refrigerante, kg	0,07	*Clase climática*	5 (+40°C, 40% R.H.)
Clase eficiencia energética	B	*Consumo de energía, kWh/24h*	2,019
Consumo energético/año, kWh/a	736,935	*Encimera de trabajo*	h 54mm con peto posterior h 100mm
Índice Eficiencia Energética	34,3	*LWA dB(A)*	53
Para uso intensivo	Este aparato está destinado a utilizarse a una temperatura ambiente de hasta 40 °C	*Potencia frigorífica -10°C W*	406
Refrigerante/GWP	R290/3	*Temperatura funcionamiento*	-2/+10°C

Características funcionales

- Encimera de trabajo con posterior.
- Compartimento refrigerado apto para recipientes GN 1/1.
- Equipamiento de compartimentos refrigerados: 3 compartimentos con cajones.
- Temperatura de funcionamiento: -2 / +10 °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. Conectable con un accesorio, a través de la red Ethernet, al portal APO.LINK para el control en tiempo real, la exportación y visualización de datos HACCP, el historial y los indicadores de proceso.
- 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 con accesorio mediante 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: 964 mm; altura de la mesas con patas ajustadas a 150 mm: 1014 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.
- Encimera de 5,4 cm de altura en acero inoxidable AISI 304, grosor 12/10 mm; estructura con panel hidrófugo e ignífugo para

P7S333A

garantizar robustez y aislamiento acústico. Peto posterior redondeado de 10 cm de altura.
- Grupo motor extraíble para facilitar las operaciones de limpieza periódica del condensador.
- Evaporador con tratamiento anticorrosión.
- Fluido refrigerante: R290.
- Descongelación eléctrica y evaporación automática del condensado.
- Junta Triple Action en puertas y cajones: mejor aislamiento y sellado térmico, magnética fácilmente reemplazable.
- Cajones con envoltura cerrada y con guías de triple extracción que permiten efectuar una extracción vertical de la cubeta.
- 9 cajones, dimensiones de cada cajón: 30 x 54 x 10 cm (alto).
- Clase climática: 5 (temperatura ambiente +40 °C, humedad relativa 40 %).
- Nivel de ruido: 53 dbA.

Equipamiento de serie

- Patas en acero inox AISI 304.

Datos técnicos

Voltaje	230V 1N~ / 50Hz	*Peso neto*	173 kg
Peso bruto	194 kg	*Potencia electrica*	0,2 kW
Dimenesiones	175x70x100 cm	*Embalaje*	182x76x113 cm

MESA REFRIGERADA -2°C ÷ +10°C PROFUNDIDAD 70 CM GN 1/1 PLANO CON PETO POSTERIOR

Mesas refrigeradas