TX150

ARMARIO FRIGORIFÍCO -2°C ÷ +8°C GN 2/1



Armario frigofíco realizado con estructura monobloque interna y externa en acero inox AISI 304. Cámara de conservación realizada en acero inox AISI 304, con paredes internas moldeadas, 20 posiciones. Sistema de refrigeración ventilado, evaporador externo a la cámara de conservación, descongelamiento eléctrico. Panel de mandos con termómetro – termostato táctiles. Fluido refrigerante: R290. Dotación cada compartimento: n. 4 rejillas plastificadas. Conectable a través de una red Ethernet al portal APO.LINK – Industria 4.0 – para controlar los aparatos en tiempo real, posibilidad de exportar y visualizar el historial de datos y los indicadores de proceso (mediante accesorio).

R290

Capacidad bruta, lt	1150	*Capacidad útil total, lt*	888
Carga de refrigerante, kg	0,13	*Clase climática*	5 (+40°C, 40% R.H.)
Clase eficiencia energética	C	*Consumo de energía, kWh/24h*	2,7
Consumo energético/año, kWh/a	986	*Índice Eficiencia Energética*	47,66
LWA dB(A)	51	*Para uso intensivo*	Este aparato está destinado a utilizarse a una temperatura ambiente de hasta 40 °C
Potencia frigorífica -10°C W	533	*Refrigerante/GWP*	R290/3
Temperatura funcionamiento	-2/+8°C		

Características funcionales

- Temperatura de ejercicio dentro de la cámara: -2°C ÷ +8°C.
- Fiabilidad probada hasta + 43°C.
- Grupo motor con fluido refrigerante R290.
- Panel de mandos con interruptor encendido/apagado, termómetro- termostato tactiles, puerto de comunicación RS485
- Descongelamiento automático a resistencia.
- Evaporación automática de la condensación.
- Acceso a todos los órganos funcionales y de control desde el panel de mandos.
- Microinterruptor para la interrupción del motoventilador interior y el encendido de la lámpara con puerta abierta.
- Conexión al portal APO.LINK para el control remoto del equipo mediante accesorio dedicado para modelos a partir de enero de 2024.

Características constructivas

- Estructura monobloco de acero inox AISI 304, ángulos internos redondeados, sistema de aislamiento en espuma de poliuretano sin necesidad de utilizar CFC.
- Espesor de aislamiento: 75 mm.
- Fondo interno stampado y diamantado que garantiza mejores condiciones higiénicas.
- Sistema de refrigeración ventilado por evaporador de aletas con tratamiento anticorrosivo, situado fuera de la cámara, permitendo aprovechar al máximo el espacio de almacenamiento.
- Tablero con bisagras para fácil mantenimiento.
- Paredes internas en acero inox AISI 304 con guías moldeadas, 20 posiciones, paso 55 mm + 1 nivel de apoyo gracias a la rejilla

en el fondo.
- Puertas montadas sobre bisagras de inox AISI 304, reversibles por el esuario, provistas de sistema de autocierre para aberturas inferiores de los 90°. Manija integrada que abarca toda la altura, de fácil agarre. Junta magnética de triple cámara fácilmente extraíble.
- Profundidad con la puerta abierta: 1455 mm.
- Iluminación con lámpara LED fácilmente accesible.
- Cerradura con llave.
- Patas en acero inox AISI 304 h 150 mm, altura regulable de 115 a 165 mm.

Equipamiento de seguridad y aprobaciones

- El producto es conforme al reglamento CE 1935/2004 y a la PM del 21/03/1973 (Materiales y Objetos destinados a entrar en Contacto con los Alimentos).

Equipamiento de serie

- En dotación: 6 rejillas plastificadas GN 2/1 + 2 parrillas plastificadas en el fondo, útil a soportar hasta 60 kg cadauna, 3 parejas de guías de acero inox AISI 304 y 3 rejillas plastificadas de enlace.

Opcional y Accesorios

- Registrador de la temperatura, abertura de pedal, cubetas y rejillas diversas.
- 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	188 kg	*Potencia electrica*	0,3 kW
Dimenesiones	139x80x204 cm	*Embalaje*	145x85,5x207 cm