XL150B

ARMARIO FRIGORIFÍCO-22°C ÷ -15°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 por gas caliente. Panel de mandos con tarjeta electrónica, señales alarmas HACCP. Fluido refrigerante: R290. En dotación: n. 10 regillas de acero inox AISI 304.



Capacidad bruta, lt	1150	*Capacidad útil total, lt*	1019
Carga de refrigerante, kg	0,11+0,11	*Clase climática*	5 (+40°C, 40% R.H.)
Clase eficiencia energética	C	*Consumo de energía, kWh/24h*	7,62
Consumo energético/año, kWh/a	2781	*Índice Eficiencia Energética*	42,83
LWA dB(A)	50	*Para uso intensivo*	Este aparato está destinado a utilizarse a una temperatura ambiente de hasta 40 °C
Potencia frigorífica -10°C W	611+611	*Refrigerante/GWP*	R290/3
Temperatura funcionamiento	-22/-15°C		

Características funcionales

- Temperatura de funcionamiento: -22°C ÷ -15°C.
- Fiabilidad probada hasta + 43°C.
- Grupo motor de alta eficiencia energética, fluido refrigerante R290.
- Panel de mandos con tarjeta electrónica y señalización de los alarmas HACCP: alta y baja temperatura, apagones, ruptura de las sondas, alta presión y alta condensación. Estas señalizaciones se pasan mediante alarmas tan visuales como acústicas; en caso de rotura de la sonda interna de la camára, el aparato continúa funcionando sobre la base de los tiempos medios de funcionamiento del compresor previos al estado de avería. Temperatura de funcionamiento y humedad relativa a 75% o 90% pueden ser variadaa manualmente.
- Descongelación automática por gas caliente.
- Evaporación automática de la condensación.
- Acceso a todos los órganos funcionales y de control desde el panel de mandos levantable por disparo.
- Microinterruptor mecanico para la interrupción del motoventilador interior y el encendido de la lámpara con puerta abierta.

Características constructivas

- Estructura monobloco de acero inox AISI 304, ángulos internos redondeados, sistema de aislamiento en espuma de poliuretano sin necesidad de utilizar CFC. Puerta, paredes laterales y panel de mandos satinados con acabado Scotchbrite. Acabado interno pulido.
- Espesor de aislamiento: 75 mm.
- Fondo interno stampado y diamantado que garantiza mejores condiciones higiénicas.
- Orificio de descarga para simplificar las operaciones de limpieza.
- Sistema de refrigeración ventilado por evaporador de aletas con tratamiento anticorrosivo, situado fuera de la cámara, permitendo aprovechar al máximo el espacio de almacenamiento.
- Paredes internas en acero inox AISI 304 con guías moldeadas, 20 posiciones, paso 55 mm.
- 2 puertas montadas sobre bisagras de inox AISI 304, provistas de sistema de autocierre para aberturas inferiores de los 90°. Manijas en acero integradas que abarcan toda la altura, de fácil agarre. Guarnición magnética de 3 camáras fácilmente desmontable.

XL150B

- Profundidad con la puerta abierta: 1420 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

- Dotación estandar: 8 rejillas GN 2/1 en acero inox AISI 304, 2 rejillas en acero inox (dimensiones cm 61,9 x 49,9 x 4,1), adecuadas para soportar hasta 60 kg de peso cada.

Opcional y Accesorios

- Registrador de la temperatura, terminal de impresión, 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*	210 kg
Peso bruto	230 kg	*Potencia electrica*	1,35 kW
Dimenesiones	139x80x204 cm	*Embalaje*	145x85,5x207 cm