

MÁS RÁPIDO 5/5-P

Referencia: 1



SALA INTERIOR DE ACERO INOXIDABLE

INTERNO CELLA ACCIAIO INOSSIDABILE

Referencia: 2

Abatidores de temperatura disponibles con patas (estándar) o ruedas (opcional), con puerta exterior e interior de acero PET (acero prelacado), y cuerpo interior de acero inoxidable AISI 304. Para bandejas GN1/1 o EN400x600 (Mod.-P solo EN400x600). Sistema de control táctil. Disponible. Ciclos: Abatidor de líquidos (automático y manual), Congelación rápida (automática y manual), Descongelación, Descarga de datos HACCP (puerta USB estándar), 9 idiomas disponibles, Sonda de corazón. Opcional: Luz LED, Filtro extraíble, Esterilizador. Estantes y bandejas para helado (5 l - 360 x 165 x 20 mm) no incluidos.

Abbattitori di temperatura su piedi (estándar) o ruote (opcional) in STEEL-PET (acciaio prerivestito) esterno ed interno porta, acciaio inox AISI 304 interno cella. Sistema Touch control, Cicli disponibili: Abbattimento (automatico e manuale), Surgelazione (automatica e manuale), Sbrinamento, Esportazione dati HACCP (porta USB di serie), 9 lingue disponibili, sonda al cuore. Opcional: Luce led, Filtro removibile, Sterilizzatore. Griglie e Vaschette Gelato (5l - 360x165xH120 mm) sin comprimir.

N° máximo de estantes/ Max Ripiani N°: **5 GN1/1 H65mm - EN600x400**

N° máximo de bandejas/ Max Vaschette N°: **6 (5 l 165 x 360 x alto 120 mm)**

Todas las especificaciones están sujetas a cambios sin previo aviso.

Dati tecnici soggetti a modifiche senza preavviso.

La imagen (Ref.: 1), la descripción (Ref.: 2) y el dibujo técnico (Ref.: 5) se refieren a la gama de productos. Los datos dimensionales (Ref.: 3) y los datos técnicos (Ref.: 4) se refieren al código específico (Ref.: 6).

La imagen (Ref.: 1), la descripción (Ref.: 2) y el diseño técnico (Ref.: 5) son relativos al producto familiar. Los datos de dimensiones (Ref.: 3) y los datos técnicos (Ref.: 4) son específicos del código indicado (Ref.: 6).

Afinox srl via Venezia 4 - 35010 - Campo San Martino - Padova (PD) - ITALIA - Tel. +39 0499638311 / correo electrónico: comm@afinox.com / web: www.afinox.com

Ref: 6 Código/Código 9AMF05IM5SA01 Pag. 1/3 1/2020

Rdo.:

Datos dimensionales/ Datos de las dimensiones:

Ref.: 3

Dimensiones externas (mm) AnxPrxAl	760x700x830	Espesor del aislamiento (mm)	60
Dimensiones Esterne (mm) LxPxH		Espesor de aislamiento (mm)	
Dimensiones internas (mm) An. x Pr. x Al.	640x418x340	Volumen interno (l)	90
Dimensiones internas (mm) LxPxH		Volumen interno (l)	
Dimensiones del embalaje (mm) An. x Pr. x Al.	800x778x1038	Peso bruto (Kg)	82
Dimensiones del cuerpo (mm) LxPxH		Peso Lordo (Kg)	
		Peso neto (Kg)	71
		Peso neto (Kg)	

Datos técnicos/ Datos técnicos:

Referencia: 4

Fuente de alimentación (V/Ph/Hz)	230 1,50	Ruido (db) 5m	52
Alimentación (V/P/Hz)		Rumore (db) 5m	
Consumo anual de energía (kWh/año)		Consumo diario de energía (kWh/24h)	
Consumo energético anual (kWh/año)		Consumo energético 24H (kWh)	
Consumo de potencia nominal (W)	449*	Corriente máxima absorbida (A)	6,78
Potencia absorbida (W)		Massima corrente assorbita (A)	
Clase de eficiencia energética		Clase climática	5 (40°C - 40%)
Clase Energética		Clase climática	
Rendimiento del enfriamiento rápido (Kg)	15	Potencia frigorífica (W)	541 (-30/+45° C)
Peso muerto (kg)		Potenza Frigorifera (O)	1357 (-10/+45° C)
Rendimiento de congelación de choque (Kg)		Gas	R452A - GWP2141 - Kg 0,60
Resaca Cirugía (Kg)	Mín. 5* / Máx. 10	Controlador	
Compresor/ Compresores		TOQUE DE VIDRIO	
NEK2168GK			

*Los rendimientos mínimos indicados se refieren a ensayos realizados según indicaciones específicas de la norma EN 17032.

* Los reses minime indican sono relativi a una prueba eseguiti secondo specifiche indicazioni della norma EN 17032.

Capucha /Sovrastruttura

*** Los rendimientos de enfriamiento rápido y congelación rápida, expresados en kg o lb, son indicativos y no vinculantes. El tiempo de enfriamiento del alimento depende de su composición y tamaño.

El tiempo de enfriamiento real para varios alimentos puede ser diferente al indicado.

*** Le rese in abbattimento e in surgelazione esprime in Kg o lb sono indicative e non vincolanti. El tiempo de raffreddamento degli alimenti dipende de la composizione y dimensión de la composizione. Illinois tempo di raffreddamento reale dei vari alimenti, potrebbe essere diverso da quello indicato.

Todas las especificaciones están sujetas a cambios sin previo aviso.

Dati tecnici soggetti a modifiche senza preavviso.

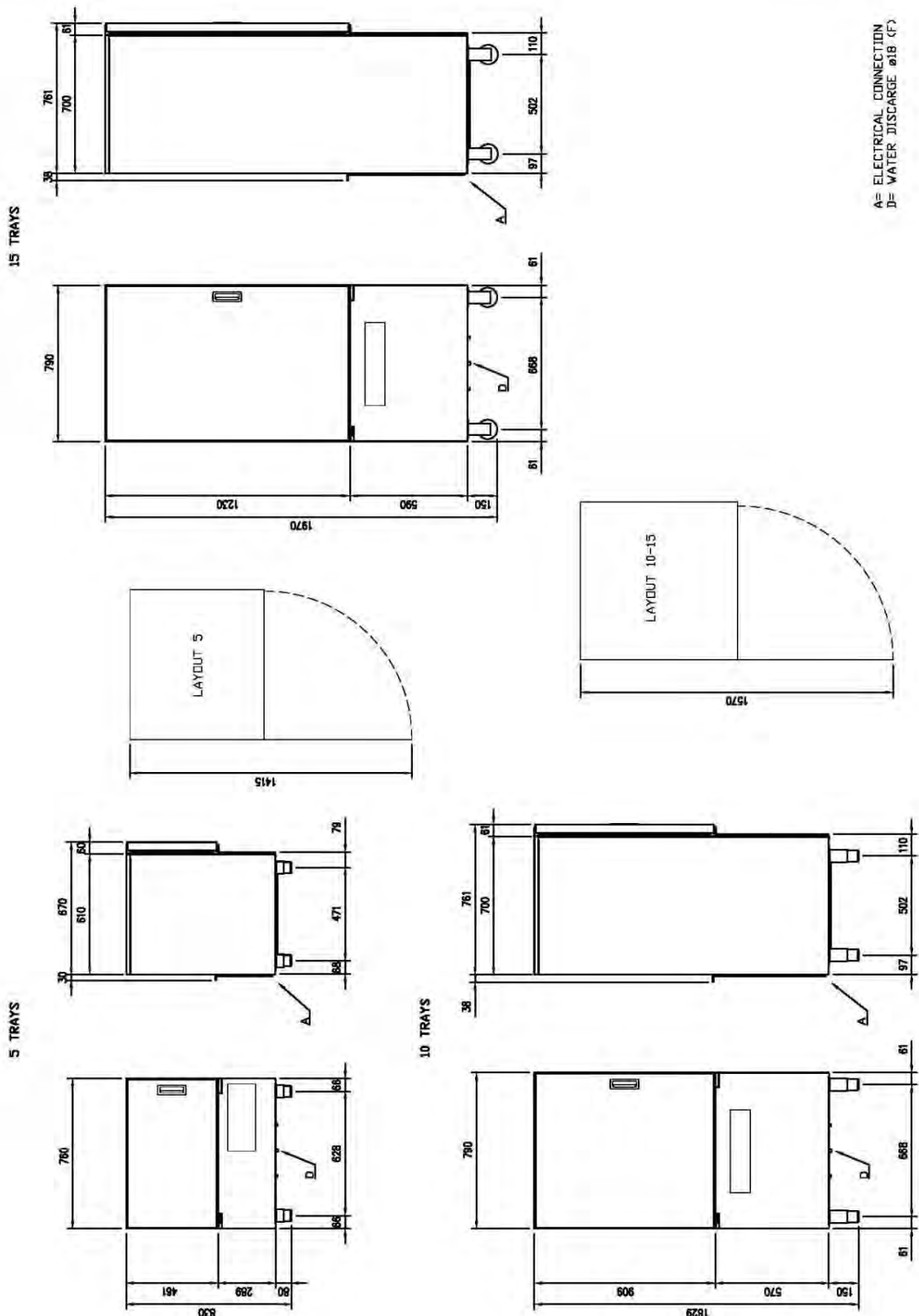
La imagen (Ref.: 1), la descripción (Ref.: 2) y el dibujo técnico (Ref.: 5) se refieren a la gama de productos. Los datos dimensionales (Ref.: 3) y los datos técnicos (Ref.: 4) se refieren al código específico (Ref.: 6).

La imagen (Ref.: 1), la descripción (Ref.: 2) y el diseño técnico (Ref.: 5) son relativos al producto familiar. Los datos de dimensiones (Ref.: 3) y los datos técnicos (Ref.: 4) son específicos del código indicado (Ref.: 6).

Afinox srl via Venezia 4 - 35010 - Campo San Martino - Padova (PD) - ITALIA - Tel. +39 0499638311 / correo electrónico: comm@afinox.com / web: www.afinox.com

Ref: 6 Código/Código 9AMF05IM5SA01 Pag. 2/3 1/2020

Rdo.:



Todas las especificaciones están sujetas a cambios sin previo aviso. Dati tecnici soggetti a modifiche senza preavviso.

La imagen (Ref.: 1), la descripción (Ref.: 2) y el dibujo técnico (Ref.: 5) se refieren a la gama de productos. Los datos dimensionales (Ref.: 3) y los datos técnicos (Ref.: 4) se refieren al código específico (Ref.: 6).

La imagen (Ref.: 1), la descripción (Ref.: 2) y el diseño técnico (Ref.: 5) son relativos al producto familiar. Los datos de dimensiones (Ref.: 3) y los datos técnicos (Ref.: 4) son específicos del código indicado (Ref.: 6).

Afinox srl via Venezia 4 - 35010 - Campo San Martino - Padova (PD) - ITALIA - Tel. +39 0499638311 / correo electrónico: comm@afinox.com / web: www.afinox.com

Ref: 6 Código/Código 9AMF05IM5SA01 Pag. 3 / 3 1 / 2020

Rdo.: