

AGB701MDA



AGB701MDA

FORTALEZAS / STRENGTHS / FORCES

- ✓ Armario madurador de carnes diseñado para llevar a cabo el proceso conocido como Dry Aging de forma fácil, segura y controlada, obteniendo los mejores resultados en cuanto a sabor, textura y aromas.
 Los interiores con guías y fondos embutidos y uniones curvas son fáciles de limpiar y permiten una higiene perfecta.
 Presentan un alto rendimiento energético gracias al uso de R290, iluminación LED y ventiladores electrónicos.
 Su controlador digital de alta precisión garantiza una temperatura óptima y un almacenamiento seguro de los alimentos.
- ✓ Meat ripening cabinet designed to carry out the process known as Dry Aging in an easy, safe and controlled way, obtaining the best results in terms of taste, texture and aromas.
 The interiors with inlayed guides and bottoms and curved joints are easy to clean and allow for perfect hygiene.
 They are highly energy efficient thanks to the use of R290, LED lighting and electronic fans.
 Its high-precision digital controller guarantees optimum temperature and safe food storage.
- ✓ Armoire de maturation de viande conçue pour proceder à la maturation d'une manière facile, sûre et contrôlée, en obtenant les meilleurs résultats en termes de saveur, de texture et d'arômes.
 Les intérieurs avec guides et joints arrondis sont faciles à nettoyer et permettent une hygiène optimale.
 Ils présentent une haute performance énergétique grâce à l'utilisation de gaz R290, de l'éclairage LED et des ventilateurs électroniques.
 Le contrôleur numérique à haute précision garantit une température optimale et un stockage sûr des aliments.

AGB701MDA

AGB701MDA			
Rango Tª y HR/ Operating temp and humidity / Régime de Température et Humidité	(+2°C / +16°C) (40%-85%HR)		
Clase climática / Climate class / Classe climatique	4 (30°C, 55%HR)		
Capacidad / Capacity / Capacité (l)	560		
Medidas exteriores LxFxA / Overall dimensions LxDxH / Dimensions extérieures LxIxH (mm)	687 x 868 x 2.121		
Características constructivas / Cabinet Construction / Caractéristiques du fabricant			
Material exterior / Exterior Material / Matériau extérieur	Acero inoxidable AISI 304	AISI 304 Stainless Steel	Acier Inoxydable AISI 304
Material respaldo / Back Material / Matériau à l'arrière	Acero galvanizado	Galvanized steel	Acier galvanisée
Material interior / Interior Material / Matériau intérieur	Acero inoxidable AISI 304	AISI 304 Stainless Steel	Acier Inoxydable AISI 304
Características del interior / Interior Construction / Caractéristiques intérieures	Costados embutidos	Stamped inner sides	Côtes emboutis
Desagüe / Drain / Vidange	✓		
Iluminación / Lighting / Eclairage	Especial carnes	Special meats	Viandes spéciales
Tipo aislamiento / Insulation / Type d'isolation	Poliuretano con densidad 40kg/m3, libre CFCs, cero ODP y bajo GWP	Polyurethane with high density 40kg/m3, CFCs free, zero ODP and low GWP	Isolation en polyuréthane injecté à haute pression de CFC avec une densité de 40kg/m ³ , Zéro ODP et GWP faible.
Espesor aislamiento / Insulation thickness / Epaisseur de l'isolation (mm)	75		
Espumante / Blowing Agent / Mousse	HFO		
Dotación / Features / Equipement de série			
Nº puertas / Doors / Nombre de portes	1		
Tipo de puerta / Door construction / Type de porte	Puerta de doble cristal, con sistema de autocierres, bloqueo de apertura y termopan doble bajo emisivo. Burlete magnético "cleanless" de cuatro cámaras, fácilmente sustituible.	Double glazed door, with self-closing system, opening lock and double thermocouple low emission. Four chambre "cleanless" magnetic seal, easily replaceable.	Portes à double vitrage, système auto fermeture, blocage d'ouverture et vitre thermopan double à bas émission. Bourrelet magnétique "cleanless" à quatre chambre, facilement remplaçable.
Cerradura / Door lock / Serrure	✓		
Nº total estantes / Shelving / Nombre d'étagères	2		
Nº total barras carniceras / Meat bar set / Barre de viande.	1		
Dimensiones estantes LxF / Shelves dimensions LxD / Dimensions des étagères L x l(mm)	510 x 530		
Tipo de patas, ruedas / Legs, casters / Type de pieds, roulettes	Patas en acero inoxidable, regulables en altura 130-180mm	Stainless steel legs, height adjustable from 130-180mm	Pieds en acier inoxydable, hauteur réglable 130-180mm

www.infrico.com

info@infrico.com

Ctra. de Aguilar A-318 por Moriles Km. 15,5 – A-3132 - 14900, Lucena (Córdoba)

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

We reserve the right to change specifications without prior notice

Les caractéristiques techniques et la conception peuvent être sujettes à modifications, sans préavis



Características frigoríficas / Refrigeration / Caractéristiques du froid			
Controlador / Thermostat / Thermostat	Táctil, IP65	Touch-screen, IP65	Tactile, IP65
Sistema de frío / Refrigeration system / Système de froid	Monoblock		
Desescarche / Defrost / Dégivrage	Parada de compresor	Compressor off	Arrêt du compresseur
Dispositivo expansión / Expansion Device / Détendeur	Capilar	Capillary	Capillaire
Ventiladores electrónicos / Electronic fans / Ventilateurs électroniques	✓		
Sistema de condensación / Condensation / Système de condensation	Forzada	Forced-air	Forcé
Sistema de evaporación / Evaporation / Système d'évaporation	Evaporación con aire forzado, evaporador tratado con epoxi de poliéster anticorrosión	Forced-air evaporator with anti corrosion epoxy coating	Système d'évaporation ventilé, évaporateurs traités avec polyester anticorrosion,
Bandeja evaporativa / Condensate pan / Bac d'évaporation	Bandeja sin resistencia eléctrica	Hot gas condensate pan	Bac d'évaporation sans résistance électrique
Datos técnicos / Technical Features / Informations techniques			
Refrigerante / Refrigerant / Gaz réfrigérant	R290		
Carga / Ref amount / Charge de gaz (gr)	130		
Tensión/fases/frecuencia / Power Supply / Tension /phase/Fréquence	230V / 1 / 50 Hz		
Potencia frigorífica / Refrigeration Capacity / Puissance frigorifique (W)	343		
Potencia / Power / Puissance (W)	870		
Intensidad / Amps / Intensité (A)	5,04		
Paletización / Crating / Palettisation			
Medidas paletización LxFxA / Crated dimensions / Dimensions palettisation L x l x H (mm)	-		
Volumen bruto / Crated volume / Volume brut (l)	1264		
Peso neto / Net Weight / Poids net (kg)	988		
Peso paletización / Crated Weight / Poids palettisation (kg)	174		
Opcionales / Options			
Esterilizador UVC + Ozono	Sterilizer UVC + Ozone	Stérilisateur UVC + Ozone	
Barra carnicera adicional	Meat bar set	Barre de viande	
Estantes adicionales	Additional shelves	Étagères supplémentaires	
Módulo Bluetooth	Module Bluetooth	Module Bluetooth	
Módulo Wi-fi	Module Wi-fi	Module Wi-fi	

www.infrico.com

info@infrico.com

Ctra. de Aguilar A-318 por Moriles Km. 15,5 – A-3132 - 14900, Lucena (Córdoba)

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

We reserve the right to change specifications without prior notice

Les caractéristiques techniques et la conception peuvent être sujettes à modifications, sans préavis



AGB701MDA

ALZADO/ ELEVATION/ VUE LATÉRAL

PERFIL / RIGHT VIEW/ VUE EN PLAN

PLANTA/PLAN VIEW/DESSUS/VUE DE PROFIL

