

Abatidor de Temperatura Angelo Po Mod. VS101L Cazati



DESCRIPCION:

Estructura en acero inox AISI 304, aislamiento en poliuretano de alta densidad sin utilización de CFC, espesor de 75 mm. Plano de trabajo en acero inox AISI 304 h=80 mm. Cámara de refrigeración con ángulos redondeados, orificio descarga condensación en el fondo. Estructura porta bandejas desmontable realizada en varilla de acero inox AISI 304. Descongelación por aire.

Ancho Cm 80 Profundidad Cm 83
Potencia Eléctrica kW 3,2
Altura Cm 185 Peso neto Kg 200
Conexión eléctrica V-Hz 400V 3N ~ 50 ÷60 Hz

Comercial Cazati – Maquinarias para la industria alimenticia
Fono: 6291274 Fax: 6216652
El Roble 283, Recoleta, Santiago

Página Web: www.cazati.cl E-mail Contacto: contacto@cazati.cl

CARACTERISTICAS FUNCIONALES

- Cámara de enfriamiento con ángulos redondeados y orificio de descarga agua de condensación en el fondo.
 - Aislamiento en espuma de poliuretano sin necesidad de utilizar CFC. Espesor aislamiento: 75 mm con densidad de 40kg/m³.
 - Panel de protección de los ventiladores de refrigeración abisagrado para como acceso al evaporador y al ventilador para simplificar las operaciones de limpieza.
 - Fondo interno diamantado que garantizan mejores condiciones higiénicas. Orificio de descarga en el fondo para simplificar las operaciones de limpieza.
 - Cámara interna útil para la introducción de cubetas GN 1/1 y EN 60X40 cm. Sistema de refrigeración ventilado, permitiendo una distribución del aire no directamente sobre el alimento.
 - Estructura soporte-cubetas en hilo de acero inox AISI 304 que se puede desmontar sin dificultad, de 10 posiciones, paso 60 mm.
 - Panel de mandos con display de segmentos. Abatimiento rápido a través temporizador y/o bien sonda en corazón de +90°C a +3°C. Abatimiento-congelación a través temporizador y/o bien sonda en corazón de +90°C a -18°C. Posibilidad de efectuar un ciclo en modo HARD o bien SOFT. Si la sonda no está insertada, el equipo efectúa en automático un ciclo a través temporizador. Pre-enfriamiento: útil para enfriar la cámara, antes de la inserción de la comida, a una temperatura de -25°C. Después de cada ciclo, la comida se pone en seguridad a través del paso automático a la fase de conservación, positiva o bien negativa.
 - Puerta provista de sistema de auto cierre, reversible, con perfiles calentados en automático y manija integrada en acero inox a en toda la altura de la puerta.
 - Profundidad con la puerta abierta: mm 1565. Guarnición magnética que se puede desmontar sin ninguna dificultad. Resistencia en el marco de la puerta.
 - Dimensiones internas de la cámara en cm (AxPxA): 65x70x78.
 - Dotación de serie: sonda en corazón mono punto y cubeta en plástico sobre el fondo externo, receptora de la descongelación. Dotación sobre petición: juego de cremalleras y guías que hacen que la cámara sólo y completamente útil por bandejas EN 60x40 cm.
 - Pies en acero inox regulables en altura de 105 a 155 mm.
- TECNICAS**
- Potencia frigorífica: 3136W a una temperatura de evaporación de -23,3°C, temperatura de condensación de 54,4°C. Temperatura externa +32°C. Clase climática 4, temperatura ambiente +30°C con humedad relativa 55%.
 - Fluido refrigerante utilizado: R404A.
 - Descongelación por aire.
 - Productividad por ciclo: 42 kg de +90°C a +3°C en corazón dentro de 90 minutos; 25 kg de +90°C a -18°C en corazón dentro de 240 minutos.
 - Control de la temperatura de la evaporación por válvula termostática. Batería de intercambio evaporante cobre-aluminio protegida contra la oxidación. Acceso a todos los órganos funcionales y de control desde el frente. Grado de protección IP24.



Comercial Cazati – Maquinarias para la industria alimenticia
Fono: 6291274 Fax: 6216652
El Roble 283, Recoleta, Santiago

Página Web: www.cazati.cl E-mail Contacto: contacto@cazati.cl