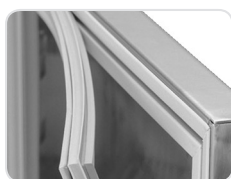


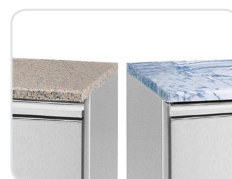
Controlador electrónico com sensores de temperatura e humidade (opção)



Juntas magnéticas de fácil substituição



Interior preparado para levar contentores 400x600



Possibilidade de colocar tampo em granito ou em mármore



Cantos interiores arredondados

Este equipamento destina-se à conservação de massas de pastelaria e panificação. Tem a possibilidade de funcionamento em regime estático e interiores pensados para a utilização de tabuleiros Euronorm – 600x400mm.

**Controle da HR:** Sistema programável que monitoriza e gere os ciclos on/off do compressor e dos ventiladores, criando as condições ideais para cada tipo de massa de pão ou pastelaria de modo a satisfazer as exigências específicas de conservação refrigerada das padarias tradicionais e de média dimensão.

**High-Efficiency-Gene:** ao escolher a opção HEG® obtém uma redução superior a 40% no consumo de energia deste equipamento. HEG® é o resultado de um ano de intensa investigação, monitorização e testes de engenharia Cooling Lab®; esta inovação integra os mais avançados e eficientes componentes electro-mecânicos disponíveis no mercado.

Questo impianto è destinato a conservare la pasta di pasticceria e panificazione. Può funzionare in regime statico e l'interno è stato progettato per utilizzare vassoi Euronorm – 600x400mm.

**Controllo de la HR:** Sistema programmabile che monitora e gestisce i cicli on/off sia del compressore che dei ventilatori al fine di creare le condizioni ideali per le varie tipologie di impasto nella panificazione e nella pasticceria per soddisfare le specifiche esigenze di conservazione dei laboratori artigianali e panifici di medie dimensioni.

**High-Efficiency-Gene:** l'opzione HEG®, consente di risparmiare il 40% di energia di questa unità di raffreddamento. La novità HEG® è il risultato di un anno di lavoro del Cooling Lab®; il nostro nuovo e moderno laboratorio di ricerca, che si avvale della più avanzata tecnologia presente sul mercato, per controllare e testare la migliore componentistica rivolta al risparmio energetico.

Este equipamento se destina a la conservación de masas de pastelería y panificación. Existe la posibilidad de funcionamiento en régimen estático y interiores pensados para la utilización de tableros Euronorm – 600x400mm.

**Controlle de la HR:** Sistema programable que monitoriza y gestiona los ciclos on/off del compresor y de los ventiladores, creando las condiciones ideales para cada tipo de masa o pasta para satisfacer los requisitos específicos de conservación y refrigeración de las panaderías tradicionales y de tamaño mediano.

**High-Efficiency-Gene:** Seleccionando la opción HEG®, el consumo energético de esta unidad refrigeradora se reduce en por lo menos un 40%. La tecnología HEG® es el resultado de un año de ardua investigación y desarrollo en diversos campos de la ingeniería, monitoreando y ensayando en nuestro Laboratorio (Cooling Lab® engineering) los componentes electrónicos y electro-mecánicos mas avanzados, en lo que a alta eficiencia se refiere, disponibles en el mercado.



No. de portas	No. di porte	No. de puertas		2	3	4	5
Largura	Larghezza	Largo	mm	1470	1980	2490	3000
Profundidade	Profondità	Fondo	mm	720	720	720	720
Altura	Altezza	Alto	mm	850	850	850	850
Temp. funcionamento	Temp. di funzionamento	Temp. de funcionamiento	°C	0+8	0+8	0+8	0+8

**Características:**

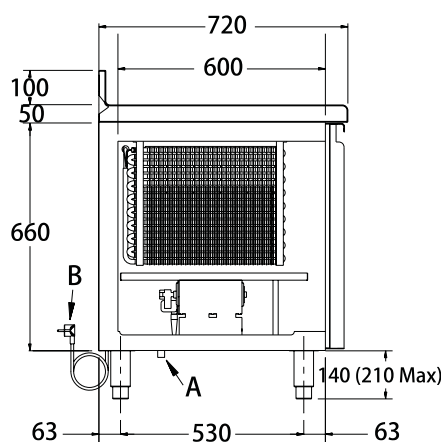
- Interior e exterior em aço inox de qualidade alimentar com acabamentos de fácil limpeza
- Isolamento em poliuretano à base de água com zero PDO (Potencial de Destruição do Ozono) e zero PAG (Potencial de Aquecimento Global), injectado a alta pressão, densidade 40kg/m<sup>3</sup>
- Dois modos de funcionamento, estático e ventilado
- Evaporadores entre portas
- Interior desenhado para a utilização de tabuleiros Euronorm – 400x600 mm
- Pés em Inox reguláveis em altura
- Painel de controlo com dispositivo electrónico
- Gaveta neutra sobre a unidade do condensador
- Sistema de refrigeração tropicalizado, Classe climática 5 segundo a norma ISO 23953 (testado à temperatura ambiente de 40°C)

**Caratteristiche:**

- Interno ed esterno in acciaio inox alimentare con rifiniture di facile pulizia
- Isolamento con poliuretano a base d'acqua con zero OPD (Potenziale di Distruzione Ozono) e zero GWP (Potenziale Riscaldamento Globale), inietato ad alta pressione, densità 40kg/m<sup>3</sup>
- Due modi di funzionamento, statico e ventilato. Evaporatori fra le porte
- Interno progettato per utilizzare vassoi Euronorm – 400x600mm
- Piedini in Inox regolabili in altezza
- Pannello di controllo con dispositivo elettronico
- Cassetto non refrigerato sopra l'unità del condensatore
- Sistema di refrigerazione tropicalizzato, Classe climatica 5, secondo le procedure ISO 23953 per la classificazione climatica (misurata a 40°C temperatura ambiente)

**Características:**

- Interior y exterior en acero inoxidable con acabamientos de fácil limpieza
- Aislamiento en poliuretano a base de agua con cero PAO (Potencial de Agotamiento del Ozono) y cero PCG (Potencial de Calentamiento Global), inyectado a alta presión, densidad 40kg/m<sup>3</sup>
- Dos modos de funcionamiento, estático y ventilado
- Evaporadores entre puertas
- Interior proyectado para la utilización de cubetas Euronorm – 400x600mm
- Patas en Inox ajustables en altura
- Panel de control con dispositivo electrónico
- Cajón no refrigerado sobre la unidad del condensador
- Sistema frigorífico tropicalizado, clase climática 5, de acuerdo con la norma ISO 23953 para clases climáticas (ensayado a 40°C de temperatura ambiente)



A: Tubo de esgoto Scarico di condensa Tubo de desagüe  
B: Cabo de alimentação Uscita cavo alimentazione Cable de alimentación

Largura Larghezza Largo	mm	1470	1980	2490	3000
Par de Calhas por Porta Coppia Guide per Porta Par de Guías por Puerta		7	7	7	7
Peso embalado Peso imballo Peso embalado	Kg	132	175	210	346
Volume embalado Volume imballo Volumen de envío	m <sup>3</sup>	1,26	1,69	2,12	2,54
Capacidade Capacità Capacidad (ISO 23953-1)	L	240	360	480	600
Voltagem/Frequência Tensione/Frequenza Voltaje/Frecuencia	V/HZ	220-230/50	220-230/50	220-230/50	220-230/50
Potência Absorvida Potenza Assorbita Potencia Absorbida	W	230	276	386	474
Potência do Compressor Potenza del Compressore Potencia del Compresor	Hp	1/5	1/4	3/8	3/8
Potência Frigorífica Potenza Frigorifera Potencia Frigorifera	W	238-277	287-334	382-444	422-491
Humidade Relativa Média Umidità Relativa Media Humedad Relativa Media	%	82	83	87	87
Descongelação Sbrinamento Desescarche		A	A	A	A
Condensação Condensation Condensación		F	F	F	F
Evaporação Evaporazione Evaporación		S/F	S/F	S/F	S/F
Refrigerante/Quantidade Refrigerante/Quantità Refrigerante/Cantidad	g	R134a/300	R134a/350	R134a/425	R134a/525
Consumo Energético Consumo di Energie Consumo Energético	kWh/24h	2,760	5,256	6,624	7,992

A- Automático Automatico Automático / F- Ventilado Ventilato Ventilato / S- Estático Statico Estático

**High Efficiency Gene**

Potência Absorvida Potenza Assorbita Potencia Absorbida	W	193	232	279	385
Potência do Compressor Potenza del Compressore Potencia del Compresor	hp	1/5	1/5	1/4	3/8
Potência Frigorífica Potenza Frigorifera Potencia Frigorifera (-10+43°C)	Kcal/h-W	213-248	304-354	332-386	445-518
Refrigerante/Quantidade Refrigerante/Quantità Refrigerante/Cantidad	g	R134a/250	R134a/300	R134a/350	R134a/425
Consumo Energético Consumo di Energie Consumo Energético	kWh/24h	1,392	2,640	3,312	3,984