

Stagionatura — STX 700 P

Food processing



Datos técnicos

Volumen bruto	630 lt
Temperatura de trabajo	+6+30 °C
Rango de humedad	40%-90%
Tipo de motor	Enchufe
Líquido refrigerante	R290
Potencia frigorífica	492 W (- 10 °C/+ 4 °C)
Absorción	1234 W
Voltaje/Frecuencia	230V/1/50Hz
Clase climática	5

Datos energéticos (Reg. EU 2015/1094)

Tipo	Regulación no aplicable
------	-------------------------

Datos de refrigeración

Unidad de refrigeración	Unidad monobloque de fácil extracción y tropicalizada para garantizar fiabilidad y rendimiento a 43 °C. Equipada con motoventiladores electrónicos de bajo consumo
Carga de gas	115 gr
Evaporador	Con tratamiento en cataforesis para asegurar una gran resistencia a la corrosión e instalado externo al compartimento para una mejor capacidad de carga
Descongelación	Automático por gas caliente para un ciclo más breve y reducción de choques térmicos. La descongelación se activa solo en caso de formación de hielo en el evaporador para un menor consumo energético y un mejor desempeño
Evaporación de la condensación	Con cubeta de recogida de vapor de fácil extracción (para instalaciones sin desagüe)

Datos constructivos

Dimensión del producto A x P x Alt.	702x860x2080
Dimensión del embalaje A x P x Alt.	770x910x2190
Peso bruto	124 Kg
Peso neto	110 Kg
Estructura	Monocasco de acero inoxidable 304
Material externo/interno	Interior y exterior de acero inoxidable AISI 304; compartimento del motor, parte trasera exterior y fondo exterior de acero colaminado
Espesor aislamiento	60 mm de poliuretano con HFO para garantizar altas propiedades de aislamiento (Muy bajo impacto ambiental: GWP < 5 y cero PAO)
Esquinas interiores	Redondeadas para facilitar la limpieza
Puerta	1 Puerta con autocierre y tope de puerta de 105°. Bisagra a la derecha, reversible
Sellado de la puerta	Magnético y extraíble, diseñado para mejorar el aislamiento y reducir el consumo de energía
Patas	En acero inoxidable AISI 304, ajustables en altura (90 mm-125 mm)

Funciones

Panel de control	Pantalla gráfica táctil 7
Funciones	Ciclos de secado y curación manuales, configurables en duración, temperatura y humedad. Ciclos automáticos de hasta 21 etapas, incluida la pausa de trabajo. Ciclo de cambio de aire automático. 20 programas personalizables. Alarmas HACCP
Idiomas	Italiano, inglés, flamenco, francés, alemán, español
Conexión	De serie: Acceso remoto a través de interfaz de serie. A través de la web es posible supervisar la trazabilidad HACCP, el funcionamiento y los parámetros de la máquina. Exportación gráfica y en archivos CVS de los datos almacenados. Envío de correos electrónicos para la notificación de alarmas

Accesorios

Luz	De serie
Cierre	De serie
N.º accesorios incluidos	2 - Juego de dos guías de acero inox con 5 barras de aluminio para colgar embutidos

Versiones

Versiones	Alimentación con frecuencia 60 Hz
-----------	-----------------------------------