



Cukiernia i piekarnia

Szafa kontrolowanego rozrostu 60x80 cm

Model	KAF2B
Zakres temperatur	-18/+35°C
Właściwości techniczne	<ul style="list-style-type: none"> • Zewnętrzna/wewnętrzna: jednoczęściowa konstrukcja wykonana w całości z AISI 304 • Satynowe wykończenie drzwi, paneli bocznych i panelu sterowania. Wykończenie Scotchbrite • Bezfreonowa izolacja z ekspandowanego poliuretanu. Grubość izolacji 75 mm, gęstość 40 kg/m³ • Agregat chłodniczy przy temperaturze parowania -23,3°C i temperaturze skraplania 53,5°C, znamionowy przy 1199 W • Znak CE • Sprężarki hermetyczne • Moc fazy grzewczej: 1100 W. • Zużycie wody: 1 lt/24h • Klasa klimatyczna 5, temperatura pokojowa +40°C i 40% wilgotności względnej. • Stopień chłodzenia: system wspomagany wentylatorem z żebrowanym parownikiem; automatyczne odszranianie i odparowywanie skroplin • Etap testowy: system ogrzewania wspomagany wentylatorem z elektrycznymi elementami grzejnymi i precyzyjną kontrolą wilgotności względnej za pomocą higrostatu • Panel kanałowy AISI 304; zapewnia cyrkulację powietrza, która nie jest skierowana bezpośrednio na żywność, zapewniając jej świeżość • Płyn chłodniczy R452A • Pełny dostęp do wszystkich funkcji i elementów sterujących dzięki zdejmowanemu panelowi przedniemu
Cechy	<ul style="list-style-type: none"> • Wnętrze komory z zaokrąglonymi narożnikami, parownik poza komorą, łatwo wyjmowane półki dla maksymalnej higieny • Odwracalne drzwi wyposażone w system samozamykający dla otworów mniejszych niż 90° • Łatwo zdejmowana uszczelka magnetyczna • Ergonomia i wzornictwo, z wbudowanym w drzwi uchwytem ze stali nierdzewnej AISI 304 na całej wysokości • Prowadnice ze stali nierdzewnej AISI 304 z 80 pozycjami i przekrojem 15 mm dla pojemników 60x80 cm • Standardowy zamek drzwi z kluczem i oświetleniem • Panel sterowania z wyświetlaczem LCD umożliwia wykonywanie czynności zarówno w trybie automatycznym, jak i ręcznym, zapewniając tym samym maksymalną elastyczność użytkowania. • Procedury automatyczne są następujące: 1) Kontrolowane sprawdzanie: etapy chłodzenia, sprawdzania i kondycjonowania odbywają się w automatycznej sekwencji; 2) Programowanie i kontrola działania przez cały tydzień; 3) Wybór i dostosowanie programu, z regulacją czasu trwania i temperatury komory oraz wilgotności względnej. • W trybie ręcznym następujące etapy mogą być wykonywane indywidualnie. • Przełącznik blokady bezpieczeństwa na panelu sterowania do zatrzymywania wewnętrznego wentylatora • Nóżki ze stali nierdzewnej AISI 304 o regulowanej wysokości od 105 mm do 155 mm • Wyposażenie standardowe: 20 par prowadnic ze stali nierdzewnej AISI 304.
Wymiary zewnętrzne	82x101,5x204 cm
Waga brutto/netto	190/205 kg
Energia elektryczna	1,9 kW Napięcie standardowe: V-Hz 230V 1N-/50Hz