

C10.1

Cod. C10.1



EQUIPAMIENTO ESTÁNDAR

	Gas refrigerante	R290 «Incluido»
	Unidad de condensación	Integrado
	Bisagras de puertas	Izquierda
	Compatible para	Combi GN1.1/60x40
	Distancia de la bandeja ajustable	30 mm
	Instalación gabinete	Pies
	Sonda de núcleo	Incluido
	Embalaje	Pallet y plástico de burbujas
	Guías de acero inoxidable	10

CAPACIDADES

Rendimiento +90°C -> +3°C/-18°C (Kg)	45
Rango (°C)	-35/+3
Paso de las bandejas (mm)	30
Capacidad GN1.1 (h65, h40, h20)	8-12-25
Capacidad 600x400 (h65, h40, h20)	8-12-25
Capacidad 13 "x18" / 12 "x20"	8 (h 2,5") optional
Capacidad de helado 330x165x120h	15

CARACTERÍSTICAS



SISTEMA DE VENTILACIÓN: Ventiladores electrónicos



EVAPORADOR: Superficie del evaporador XL: gran superficie capaz de disipar rápidamente el calor



VÁLVULA DE EXPANSIÓN: Mecánica



CONTROL DEL AIRE: PLUS SYSTEM: +20 % de eficiencia (presión, anchura, uniformidad, velocidad)



CONSTRUCCIÓN: Paneles de 60 mm, parte superior de 90 mm, espuma de poliuretano de 45 kg/m³. Acero inoxidable AISI 304 en el interior y el exterior



MARCO DE LA PUERTA: Estándar



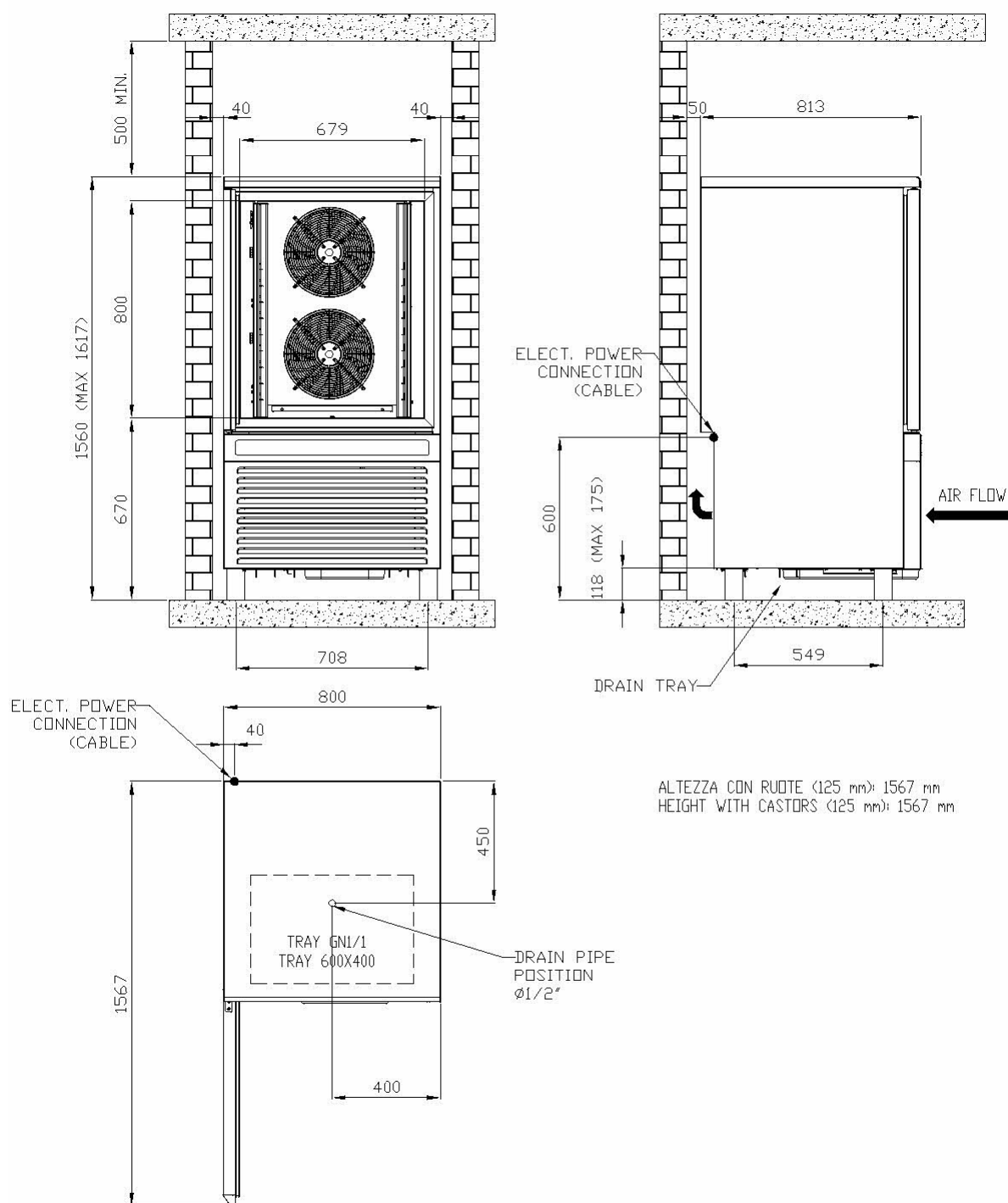
TABLERO DE CONTROL: Placa electrónica

DIBUJO TÉCNICO

C10.1

Cod. C10.1

C10.1



DETALLES DE CONSTRUCCIÓN ESTÁNDAR

- Sistema de ventilación: ventiladores biónicos.
- Evaporador XL: gran superficie para eliminar rápidamente el calor.
- Control del aire: sistema Plus: +20% de eficiencia (presión, tamaño, uniformidad, velocidad).
- Pantalla: capacitiva, a color, 4 ciclos estándar.
- Display: Bluetooth.

C10.1**Cod. C10.1****DETALLES DE CONSTRUCCIÓN ESTÁNDAR**

- Estante combinado con soporte de bandejas ajustable y bandejas ajustables para pastelería, panadería y gastronomía.(NO C5.1S)
- Construcción: paneles de 60 mm, parte superior de 90 mm, espuma de poliuretano de 45 kg/m³. Acero inoxidable AISI 304 interior y exterior.
- Protección del circuito: evaporador protegido con tratamiento de cataforesis.
- Puertas: cierre automático.
- Ventilador del evaporador "Made in Germany".
- Diámetro del ventilador (mm) 300.
- Los ventiladores del evaporador se detienen automáticamente al abrir la puerta.
- Compresor incorporado.
- Sonda del núcleo: NTC con 2 sensores de lectura.
- Garantía: 2 años para las piezas.
- Ventilador del evaporador IP54: grado de estanqueidad DIN EN 60529.
- Placa de control IP67: grado de estanqueidad DIN EN 60529.
- Limpieza fácil y rápida del evaporador.
- Desescarche manual, evita la proliferación de bacterias.
- Pies ajustables.
- Refrigerantes disponibles: R290 (posibilidad de R452/R404/R449 bajo pedido)

C10.1
Cod. C10.1
DATOS TÉCNICOS

	DATOS DE LA CAMARA	DATOS DEL COMPRESOR
Voltaje 400 V 3ph+N 50hz (kW ; A)	2,5 ; 6,3	
Voltaje 440 V 3ph+N 60hz (kW ; A)	2,6 ; 5,8	
Voltaje 230 V 3ph 60hz (kW ; A)	2,9 ; 12,5	
Voltaje 208-230 V 1ph 60hz (kW ; A)	2.9 ; 18 (GAS R452)	
Dimension camara (APH)	800,813,1560	-
Dimensión camara embalada (APH)	1000,1025,1950	-
Peso neto de la camara(kg)	180	-
Peso del embalaje de las células	195	-
Diámetro del ventilador (mm)	300	-
Caudal máx. de aire ventiladores (m³/h)	3300	-
Superficie del evaporador (m²)	11.4	-
Recirculación mínima de aire necesaria (m³/h)	3200	
Potencia frigorífica 50hz (kW Tev=-10; Tc=+40°C)	-	3.2
Potencia frigorífica 60hz (kW Tev=-10; Tc=+40°C)	-	4.2
Gas refrigerante	-	R290 «Incluido»
Carga de refrigerante (g)	-	300
Condiciones de trabajo (°C/Ur%)	-	32/55
Marca del compresor	-	Scroll
Caudal de agua DT 15°C [L/h]	-	280

* ADVERTENCIA: La información técnica está sujeta a cambios. Recomendamos consultarlas con Nuovair S.r.l. La capacidad de los carros y bandejas depende de la marca utilizada.

OPCIONES Y ACCESORIOS

- ☐ Puerta contraria
- ☐ Tensión 60hz
- ☐ Kit de ruedas
- ☐ Caja de madera fumigada
- ☐ Kit de puerta abierta
- ☐ Unidad condensadora remota refrigerada por aire
- ☐ Condensación de agua
- ☐ Descongelación rápida de alimentos (bajo petición)
- ☐ Silenciamiento de la unidad exterior o interior