

C5.1 S
Cod. C5.1 S

EQUIPAMIENTO ESTÁNDAR

	Gas refrigerante	R290 «Incluido»
	Unidad de condensación	Integrado
	Bisagras de puertas	Izquierda
	Compatible para	GN1.1
	Distancia de la bandeja ajustable	20 mm
	Instalación gabinete	Pies
	Sonda de núcleo	Incluido
	Embalaje	Pallet y plástico de burbujas
	Guías de acero inoxidable	5
	Cable y enchufe Shuko	Incluido

CAPACIDADES

Rendimiento +90°C -> +3°C/-18°C (Kg)	20
Rango (°C)	-35/+3
Paso de las bandejas (mm)	20
Capacidad GN1.1 (h65, h40, h20)	4-5-7
Capacidad 13 "x18" / 12 "x20"	4 (h 2,5") optional
Capacidad de helado 330x165x120h	6

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 80 mm, espuma de poliuretano de 45 kg/m³. Acero inoxidable AISI 304 en el interior y el exterior

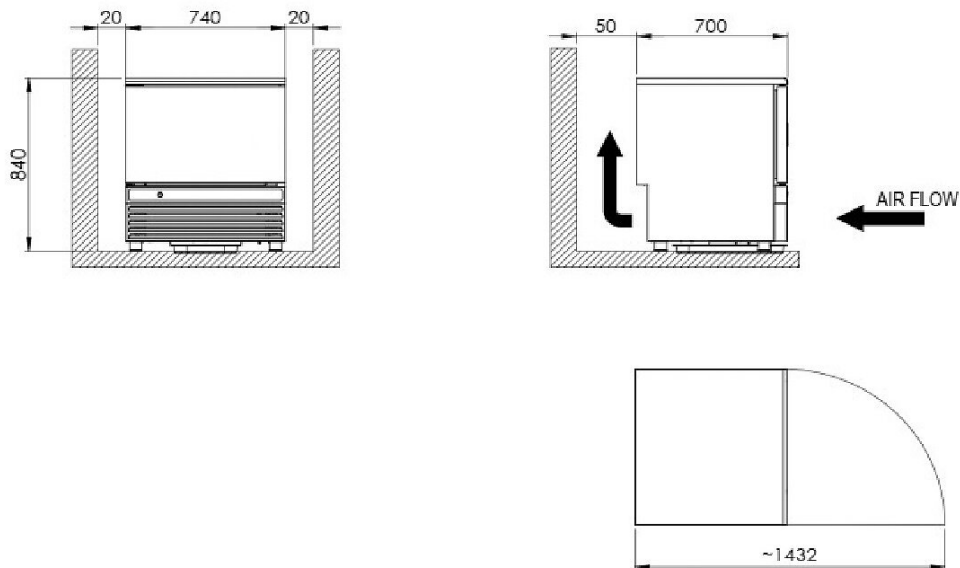
MARCO DE LA PUERTA: Estándar

TABLERO DE CONTROL: Placa electrónica

DIBUJO TÉCNICO

C5.1 S

Cod. C5.1 S



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.
- 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)

C5.1 S
Cod. C5.1 S
DATOS TÉCNICOS

	DATOS DE LA CAMARA	DATOS DEL COMPRESOR
Voltaje 208 V 2ph 60hz (kW ; A)	1,2 ; 7,4	
Voltaje 230 V 1ph 50hz (kW ; A)	1,2 ; 5,7	
Dimension camara (APH)	740,700,840	-
Dimensión camara embalada (APH)	1000,1025,1300	-
Peso neto de la camara(kg)	85	-
Peso del embalaje de las células	100	-
Diámetro del ventilador (mm)	300	-
Caudal máx. de aire ventiladores (m³/h)	1650	-
Superficie del evaporador (m²)	4.66	-
Recirculación mínima de aire necesaria (m³/h)	710	
Potencia frigorífica 50hz (kW Tev=-10; Tc=+40°C)	-	1.6
Potencia frigorífica 60hz (kW Tev=-10; Tc=+40°C)	-	1.9
Gas refrigerante	-	R290 «Incluido»
Carga de refrigerante (g)	-	150
Condiciones de trabajo (°C/Ur%)	-	32/55
Marca del compresor	-	Scroll
Caudal de agua DT 15°C [L/h]	-	130

* 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)