

P5.1

Cod. P5.1



EQUIPAMIENTO ESTÁNDAR

	Gas refrigerante	R290 «Incluido»
	Unidad de condensación	Integrado
	Bisagras de puertas	A la derecha
	Compatible para	Combi GN1.1/60x40
	Distancia de la bandeja ajustable	35 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)	25
Rango (°C)	-40/+3
Paso de las bandejas (mm)	35
Capacidad GN1.1 (h65, h40, h20)	5-6-10
Capacidad 600x400 (h65, h40, h20)	5-6-10
Capacidad 13 "x18" / 12 "x20"	5 (h 2,5") optional
Capacidad de helado 330x165x120h	6

CARACTERÍSTICAS



SISTEMA DE VENTILACIÓN: Ventiladores biónicos con regulación electrónica de la velocidad del 10 % al 100 %



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



VÁLVULA DE EXPANSIÓN: Válvula de expansión electrónica: (+15 % de velocidad)



CONTROL DEL AIRE: E-PLUS SYSTEM: +20% di efficienza (pressione, larghezza, uniformità, velocità)



CONSTRUCCIÓN: Paneles superiores de 50 mm y 70 mm, espuma de poliuretano de 45 kg/m³. Acero inoxidable AISI 304 por dentro y por fuera



MARCO DE LA PUERTA: Ermetico, acciaio inox AISI 304

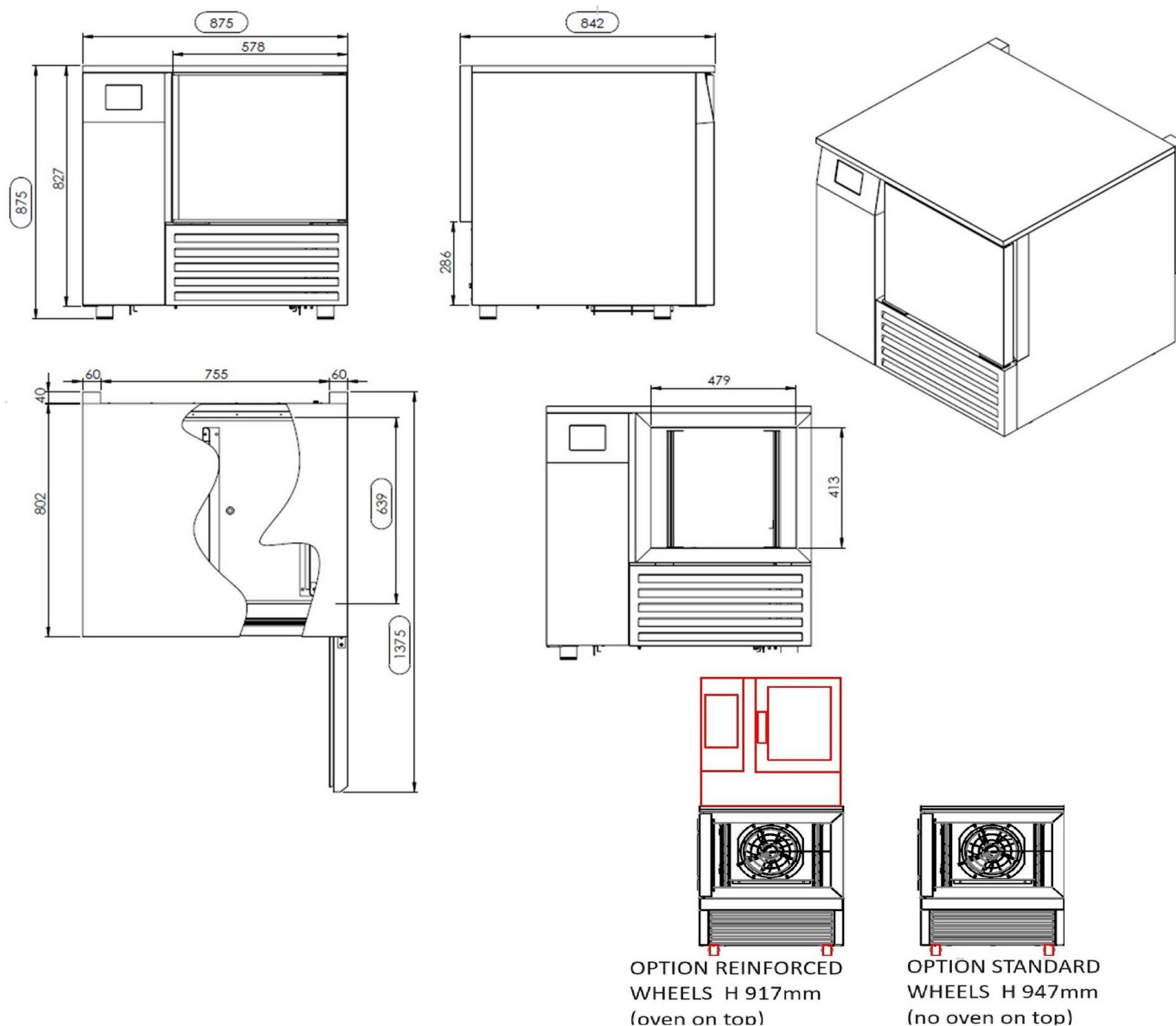


TABLERO DE CONTROL: Controlador lógico programable (PLC)

DIBUJO TÉCNICO

P5.1

Cod. P5.1



DETALLES DE CONSTRUCCIÓN ESTÁNDAR

- Sistema de ventilación: ventiladores biónicos con velocidad electrónica del 10% al 100%.
- Evaporador XL: gran superficie para una rápida evacuación del calor.
- Válvula de expansión: válvula de expansión electrónica: (+15% de velocidad).
- Control del aire: sistema E-Plus: +20% de eficacia (presión, tamaño, uniformidad, velocidad).
- Pantalla: pantalla táctil IP65 de 4,3" con tecnología capacitiva y ciclo personalizable. La pantalla táctil también funciona con guantes de cocina.
- Panel de control: robusta placa electrónica industrial (plc).
- Rack combinado con soporte de bandejas ajustable y bandejas ajustables para pastelería, panadería y gastronomía (máquinas de bandejas).
- Construcción: paneles de 70 mm, parte superior de 90 a 100 mm, (P5.1=50 mm y 70 mm) espuma de poliuretano de 45 kg/m³.
- Acero inoxidable AISI 304 interior y exterior.
- Protección del circuito: Evaporador con tratamiento de cataforesis.
- Marco de la puerta: Acero inoxidable AISI 304.
- Puertas: Cierre automático.
- Ventilador del evaporador ZIEHL ABEGG caudal de aire máx. 2500 m³/h "por ventilador".
- Condiciones de funcionamiento (°C/Ur%) 32/55.
- Diámetro del ventilador (mm) 300.
- Highend-Diffusor ZAPlus®: conductos especiales para dirigir el flujo de aire hacia el evaporador.
- Los ventiladores del evaporador se detienen automáticamente al abrir la puerta.
- Asa de acero ergonómica y robusta.
- Sonda del núcleo: NTC con 2 sensores.

P5.1**Cod. P5.1****DETALLES DE CONSTRUCCIÓN ESTÁNDAR**

- Compresor incorporado.
- Diagnóstico avanzado: Visualización diagnóstica de los principales parámetros (velocidad del flujo de aire, consumo de energía, funcionamiento de las válvulas, unidad condensadora, presión).
- Ciclos: 72 ciclos disponibles.
- Descarga de datos HACCP mediante cable Ethernet, USB o WIFI (router no incluido).
- Archivado HACCP a largo plazo: de 1 a 2 años de archivado de datos HACCP.
- Interruptor principal para desconectar la alimentación eléctrica (NO P5.1 P5.2).
- Garantía: 2 años de garantía 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.
- Refrigerantes disponibles: R290/R1270 (posibilidad de R452/R404/R449 bajo pedido)
- * SERVICE & HACCP option Asistencia técnica y datos Haccp en línea, comunicación M2M.

P5.1
Cod. P5.1
DATOS TÉCNICOS

	DATOS DE LA CAMARA	DATOS DEL COMPRESOR
Voltaje 208 V 2ph 60hz (kW ; A)	1,7 ; 9,9	
Voltaje 230 V 1ph 50hz (kW ; A)	1,7 ; 7.8	
Dimension camara (APH)	875,842,875	-
Dimensión camara embalada (APH)	1000,1025,1300	-
Peso neto de la camara(kg)	125	-
Peso del embalaje de las células	140	-
Diámetro del ventilador (mm)	300	-
Caudal máx. de aire ventiladores (m³/h)	2500	-
Superficie del evaporador (m²)	5.69	-
Recirculación mínima de aire necesaria (m³/h)	850	
Potencia frigorífica 50hz (kW T _{ev} =-10; T _c =+40°C)	-	2.8
Potencia frigorífica 60hz (kW T _{ev} =-10; T _c =+40°C)	-	3.3
Gas refrigerante	-	R290 «Incluido»
Carga de refrigerante (g)	-	230
Condiciones de trabajo (°C/Ur%)	-	32/55
Marca del compresor	-	Scroll
Caudal de agua DT 15°C [L/h]	-	200

* 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
- ☐ Asistencia remota y HACCP en la nube «pedir si disponible»
- ☐ Tensión 60hz
- ☐ Kit de ruedas
- ☐ Caja de madera fumigada
- ☐ Kit de puerta abierta
- ☐ Unidad condensadora remota refrigerada por aire
- ☐ Condensación de agua
- ☐ Ciclos de calor (descongelación, fermentación, cocción a baja temperatura)
- ☐ Unidad de refrigeración externa por aire (R452A / R449A / R455A)
- ☐ Sonda de núcleo estándar adicional
- ☐ Conexión API M2M: +2.500€ /año (cuota de actualización y mantenimiento)
- ☐ Kit de sujeción de soporte racional
- ☐ Ruedas reforzadas para horno