

P20.1
Cod. P20.1

EQUIPAMIENTO ESTÁNDAR

	Gas refrigerante	R290 «Incluido»
	Unidad de condensación	Integrado
	Bisagras de puertas	A la derecha
	Compatible para	Carros
	Instalación gabinete	Espesor del suelo h 20 mm (PE 300)
	Sonda de núcleo	Incluido
	Embalaje	Pallet y jaula de madera abierta

CAPACIDADES

Rendimiento +90°C -> +3°C/-18°C (Kg)	75
Rango (°C)	-40/+3
Carros GN1.1 / 600x400 (n°)	1

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 de 70 mm, espuma de poliuretano de 45 kg/m³. Acero inoxidable AISI 304 en el interior y el exterior. Fondo de resina de 20 mm de espesor



MARCO DE LA PUERTA: Ermetico, acciaio inox AISI 304



TABLERO DE CONTROL: Controlador lógico programable (PLC)

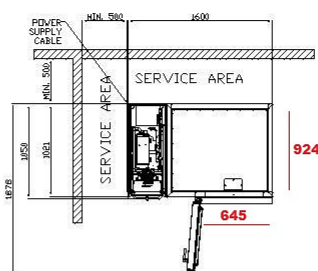
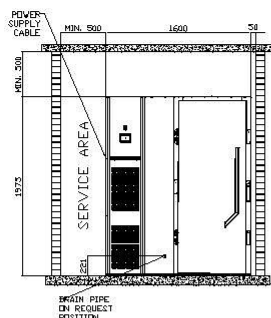
					P20.1
Oven Model		Width	Deep	Height	645 x 924 x 1885
GN1.1 STANDARD	(mm)	445	590	1747	1 (2*)
GN2.1 STANDARD	(mm)	588	650	1747	1
60X40 STANDARD	(mm)	480	660	1855	1
60X80 STANDARD	(mm)	663	800	1747	NO
RATIONAL GN1.1	(mm)	561	715	1740	1
RATIONAL GN2.1	(mm)	772	954	1740	NO
STANDARD 18" x 26"	(mm)	457	660	1778	1
STANDARD 29" x 36"	(mm)	737	914	1778	NO
BAKERY 20" x 26"	(mm)	520	650	1800	1
BAKERY 28" x 36"	(mm)	710	920	1920	NO

* = número máximo que se puede obtener girando el carro 90°

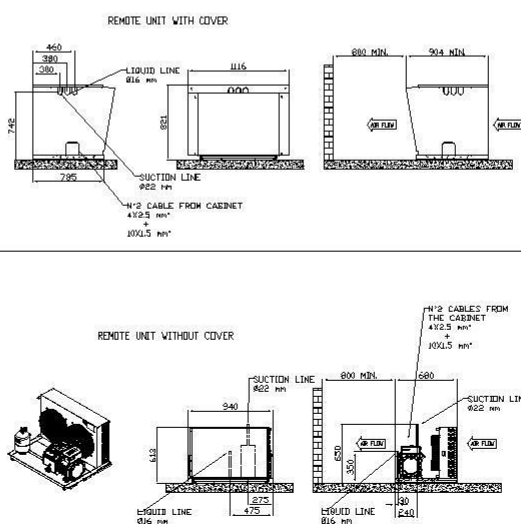
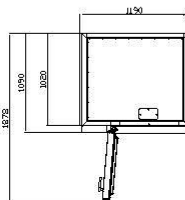
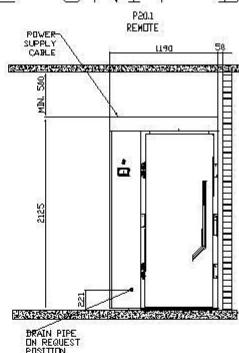
Los datos pueden variar en función del proveedor de carretillas. Se recomienda solicitar confirmación a Nuovair.

DIBUJO TÉCNICO

STANDARD MACHINE



REMOTE UNIT DRAFT "not official drawing"



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.

P20.1**Cod. P20.1****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.

P20.1
Cod. P20.1
DATOS TÉCNICOS

	DATOS DE LA CAMARA	DATOS DEL COMPRESOR
Voltaje 400 V 3ph+N 50hz (kW ; A)	5,8 ; 12,9	
Voltaje 440 V 3ph+N 60hz (kW ; A)	4,5 ; 14	
Voltaje 230 V 3ph 60hz (kW ; A)	4,6 ; 23	
Dimension camara (APH)	1600,1155,1980	-
Dimensión interna (APH)	645,924,1885	-
Dimensión camara embalada (APH)	1734,1249,2252	-
Peso neto de la camara(kg)	300	-
Peso del embalaje de las células	400	-
Diámetro del ventilador (mm)	300	-
Caudal máx. de aire ventiladores (m³/h)	10000	-
Superficie del evaporador (m²)	23.3	-
Recirculación mínima de aire necesaria (m³/h)	4500	
Potencia frigorífica 50hz (kW Tev=-10; Tc=+40°C)	-	7
Potencia frigorífica 60hz (kW Tev=-10; Tc=+40°C)	-	7.2
Gas refrigerante	-	R290 «Incluido»
Carga de refrigerante (g)	-	2 x 400
Diámetro de liquida/aspiración (mm)	-	16 / 22
Condiciones de trabajo (°C/Ur%)	-	43/55
Marca del compresor	-	Scroll
Caudal de agua DT 15°C [L/h]	-	650

* 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
- ☐ Caja de madera fumigada
- ☐ 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)
- ☐ Pantalla 7
- ☐ Sólo camara refrigerante de Co2.
- ☐ Silenciamiento de la unidad exterior o interior.