



Linea Dolce
Armadi fermalievitazione

Plus di gamma:

- * Prestazioni di qualità
- * Ergonomia e design
- * Massima affidabilità e risparmio energetico



Codice commerciale	KAF2N
Temperatura di funzionamento	-5/+30° C
Caratteristiche tecniche	Struttura monoscocca in acciaio inox AISI 304 con spessore di isolamento 75 mm in poliuretano iniettato senza utilizzo di CFC, densità 40 kg/m3. Potenza frigorifera: 566 W alla temperatura di evaporazione di -10°C e temperatura di condensazione di 53,5°C, con utilizzo di compressore ermetico. Potenza riscaldante: 1600 W. Consumo di acqua: 10 lt/24h. Classe di tropicalizzazione +43°C (T). Fase di refrigerazione: sistema ventilato con evaporatore ad alette; sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa automatici. Fase di lievitazione: sistema ventilato di riscaldamento con resistenze elettriche e controllo esatto dell'umidità relativa con umidostato. Pannello convogliatore in acciaio inox AISI 304; circolazione dell'aria non diretta sull'alimento salvaguardandone la freschezza nelle sue parti superficiali.
Caratteristiche funzionali	Struttura esterna ed interna in acciaio inox AISI 304. Vano atto ad accogliere nr 20 teglie 60x80 oppure nr 40 teglie 60x40cm . Porta, fianchi e cruscotto satinati. Finitura Scotchbrite. Finitura interna lucida. Una porta, un vano unico. Fondo interno stampato con angoli arrotondati e foro di lavaggio per favorire la migliore igiene. Porta su cerniere in acciaio inox AISI 304, facilmente reversibile in utenza e dotata di sistema di autochiusura per aperture inferiori ai 90. Serratura a chiave ed illuminazione di serie. Guarnizione magnetica facilmente smontabile. Maniglia in acciaio inox AISI 304 integrata alla porta, a tutta altezza. Piedi in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza da 115 a 165 mm. Il pannello comandi permette di eseguire le operazioni in modalità automatica e manuale. Modalità automatica: 1) Lievitazione controllata: le fasi di refrigerazione, lievitazione e climatizzazione si succedono in modo automatico 2) Programmazione e controllo del funzionamento nell'arco settimanale 3) Selezione e personalizzazione dei programmi variando durata, temperatura ed umidità relativa. Modalità manuale: c'è la possibilità di attivare le fasi singolarmente. Cremagliere realizzate in acciaio inox AISI 304 facilmente smontabili, a 72 posizioni, passo 15 mm. Dotazione: nr. 20 coppie di guide di acciaio inox AISI 304. Certificazione CE.
Dimensioni esterne	Lungh.82 x prof.101,5 x alt.204 cm
Dimensioni interne	Dimensioni interne: 670 (l)x 800 (p)x 1440 (h) mm. Volume interno lordo:1000 lt (Norma DIN 8952)
Potenza elettrica	kW 1,7 - Allacciamento standard: V-Hz 230V 1N-/50Hz
Volume/ Peso netto	M³: 1,3 / Kg 157