

FRS1280S1



FORTALEZAS / STÄRKEN / FORCES

- ✓ Armario madurador de carnes de tamaño medio, diseñado para llevar a cabo el proceso conocido como Dry Aging de forma fácil, segura y controlada, obteniendo los mejores resultados en cuanto a sabor textura y aromas.
Interior con guías que permiten una higiene perfecta.
Su controlador digital de alta precisión garantiza una temperatura óptima y un almacenamiento seguro de los alimentos.
- ✓ Mittelgroßer Reifeschrank für Fleisch, der für die einfache, sichere und kontrollierte Durchführung des Dry Aging-Prozesses entwickelt wurde, um die besten Ergebnisse in Bezug auf Geschmack, Textur und Aroma zu erzielen.
Der Innenraum ist mit Führungen ausgestattet, die eine perfekte Hygiene ermöglichen.
Sein hochpräziser digitaler Regler garantiert eine optimale Temperatur und eine sichere Lagerung der Lebensmittel.
- ✓ Armoire de maturation des viandes de taille moyenne, conçue pour réaliser le processus connu sous le nom de Vieillissement à sec de manière simple, sûre et contrôlée, en obtenant les meilleurs résultats en termes de saveur, de texture et d'arômes. Intérieur avec des guides qui permettent une hygiène parfaite.
Son contrôleur numérique de haute précision garantit une température optimale et une conservation sûre des aliments.

FRSI280S1

FRSI280S1			
Rango Tª y HR/ Betriebstemperatur und Luftfeuchtigkeit / Régime de Température et Humidité	(0°C / 16°C) (40% HR / 85% HR)		
Clase climática / Klima-Klasse / Classe climatique	4 (30°C, 55%HR)		
Capacidad / Kapazität / Capacité (l)	340		
Medidas exteriores LxFxA / Gesamtabmessungen LxTxH / Dimensions extérieures LxIxH (mm)	600 x 656 x 1.645		
Características constructivas / Konstruktion von Schränken / Caractéristiques du fabricant			
Material exterior / Äußeres Material / Matériau extérieur	Acero Lacado Negro	Schwarz lackierter Stahl	Acier Laqué Noir
Material respaldo / Material Rückseite / Matériau à l'arrière	Acero galvanizado	Verzinkter Stahl	Acier galvanisée
Material interior / Material innen / Matériau intérieur	Acero inoxidable AISI 304	AISI 304 Edelstahl	Acier Inoxydable AISI 304
Iluminación / Beleuchtung / Eclairage	Especial carnes	Besondere Fleischsorten	Viandes spéciales
Tipo aislamiento / Isolierung / Type d'isolation	Poliuretano con densidad 40kg/m ³ , libre CFCs, cero ODP y bajo GWP	Polyurethan mit hoher Dichte 40 kg/m ³ , FCKW-frei, kein ODP und niedriges GWP	Isolation en polyuréthane injecté à haute pression de CFC avec une densité de 40kg/m ³ , Zéro ODP et GWP faible.
Espesor aislamiento / Dicke der Isolierung / Epaisseur de l'isolation (mm)	50		
Espumante / Treibmittel / Mousse	HFO		
Dotación / Eigenschaften / Equipement de série			
Nº puertas / Türen / Nombre de portes	1		
Tipo de puerta / Konstruktion der Tür / Type de porte	Puerta de doble cristal, con sistema de autocierres, bloqueo de apertura y termopan doble bajo emisivo. Burlete magnético.	Doppeltür aus Glas, mit selbstschließendem System, Öffnungsschloss und doppelter Thermoplatte mit niedrigem Emissionsgrad. Magnetischer Dichtungsring.	Porte à double vitrage, avec système de fermeture automatique, serrure d'ouverture et double vitrage à faible émission. Joint magnétique.
Cerradura / Türschloss / Serrure	✓		
Nº total estantes / Regal / Nombre d'étagères	3		
Dimensiones estantes LxF / Abmessungen der Regale LxD / Dimensions des étagères L x l (mm)	400 x 460		
Tipo de patas, ruedas / Füße, Rollen / Type de pieds, roulettes	Reguladores	Regler	Régulateurs
Características frigoríficas / Kältetechnik / Caractéristiques du froid			
Controlador / Thermostat / Thermostat	Táctil, IP65	Touchscreen, IP65	Tactile, IP65
Desescarche / Abtauen / Dégivrage	Parada de compresor	Kompressor aus	Arrêt du compresseur
Dispositivo expansión / Erweiterungsgerät / Détendeur	Capilar	Kapillare	Capillaire
Sistema de condensación / Kondenswasser / Système de condensation	Estática	Statisch	Statique
Sistema de evaporación / Verdunstung / Système d'évaporation	Evaporación con aire forzado, evaporador tratado con epoxi de poliéster anticorrosión	Gebläseverdampfer	Système d'évaporation ventilé, évaporateurs traités avec polyesther anticorrosion,

Bandeja evaporativa / Kondensatwanne / Bac d'évaporation	Bandeja sin resistencia eléctrica	Kondensatwanne für Heißgas	Bac d'évaporation sans résistance électrique
Datos técnicos / Technische Merkmale / Informations techniques			
Refrigerante / Kältemittel / Gaz réfrigérant	R290		
Carga / Referenzbetrag / Charge de gaz (gr)	-		
Tensión/Fasen/frecuencia / Stromversorgung / Tension /Phase/Fréquence	230V / 1 / 50 Hz		
Potencia frigorífica / Kapazität der Kühlung / Puissance frigorifique (W)	343		
Potencia / Strom / Puissance (W)	720		
Intensidad / Ampere / Intensité (A)	4,25		
Consumo / Energieverbrauch / Consommation (kWh/24h)	-		
Clasificación Energética / Energieklasse / Classification énergétique	-		
Paletización / Verschlag / Palettisation			
Medidas paletización LxFA / Abmessungen in der Kiste / Maße für die Palettierung L x L x H (mm)	650 x 700 x 1.700		
Volumen bruto / Gebindevolumen / Volume brut (l)	671		
Peso neto / Nettogewicht / Poids net (kg)	112		
Peso paletización / Gewicht in der Kiste / Palettengewicht (kg)	132		
Opcionales / Optionen			
	Ruedas	Rollen	Roulettes
	115V/1ph/60Hz	115V/1ph/60Hz	115V/1ph/60Hz
	230V/1ph/60Hz	230V/1ph/60Hz	230V/1ph/60Hz

FICHA TÉCNICA / DATENBLATT / FICHE TECHNIQUE

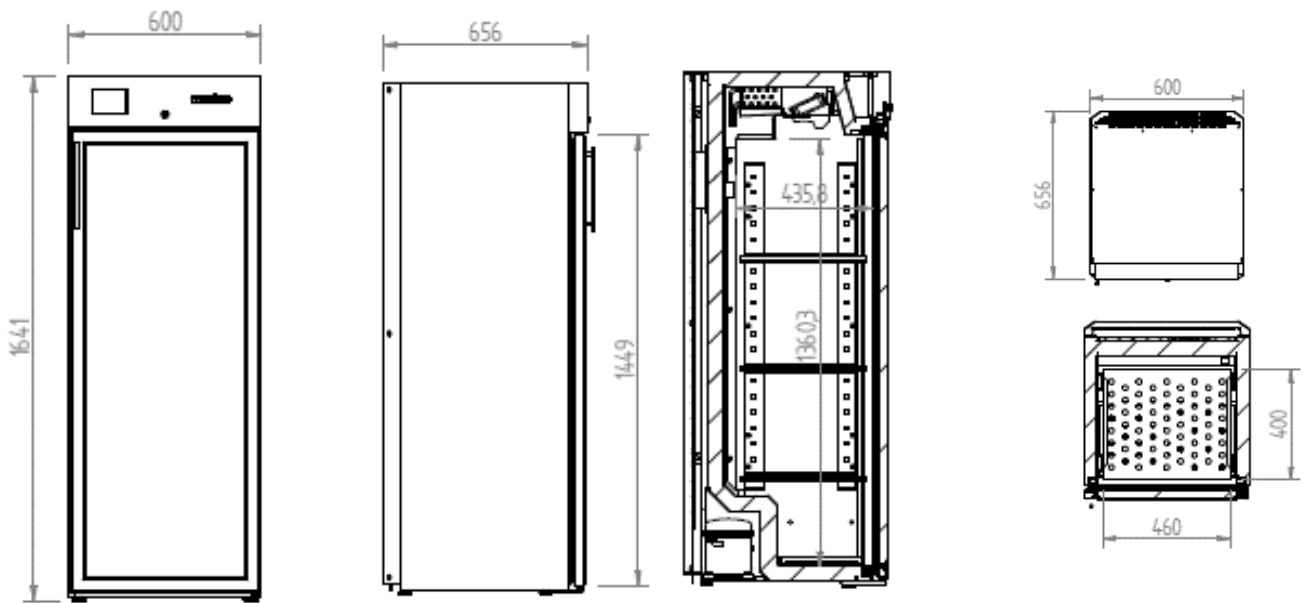
ARMARIO MADURADOR DE DRY AGING

FLEISCHSCHRANK FÜR DIE TROCKENREIFUNG / ARMOIRE MADURATION DRY AGING

ggmgastro

FRS1280S1





CONEXIONES / VERBINDUNG CONNEXIONS

