

MODELOS: AN501SC
AN1002SC
Armario Secadero de Embutidos

Fortalezas

- ✓ Nueva línea de armarios secaderos mejoradas en diseño, robustez y fiabilidad, manteniendo la misma capacidad y cumpliendo con los estándares de calidad para seguir mejorando la clasificación energética.
- ✓ Nuevo diseño de puertas con tirador de doble agarre. Además, están dotadas con bisagras para un retorno automático y presión permanente durante el cierre. El retorno automático queda libre cuando la apertura supera los 95°. Incluyen burlete plano "cleanless" de cuatro cámaras fácilmente desmontable.
- ✓ El nuevo controlador de fácil manejo tiene una mayor precisión en el control de la temperatura. Mayor facilidad para el ajuste del intervalo de temperaturas que deseamos conseguir.
- ✓ Todas las unidades condensadoras son comprobadas al 100%, en cámara de Helio para la detección de la fuga de gas.
- ✓ Infrico está auditado y certificado por la organización internacional AENOR en ISO 9001:2015 (Calidad); ISO 14001:2015 (Medio Ambiente); OSHAS 18001:2007 (Seguridad y Salud al trabajador), y por INTERTEK conforme con UL 471 y NSF 7.
- ✓ Incorporación de la iluminación LED, llegando a reducir el consumo energético entre un 80% y 90%.

MODELOS	Dimension (mm)			Nº Puertas	Barra Carnicera	Volumen cámara (L)	Volumen bruto (L)	Control de Humedad	Régimen Temp. (°C)	Ref.	Carga Gas (gr.)	Peso Neto (Kg.)
	Largo	Fondo	Alto									
AN501SC	687	700	2060	1	3	500	990	40-55 %	+4°C / +16°C	R134a	240	103
AN1002SC	1385	700	2060	2	6	1110	1997	40-55 %	+4°C / +16°C	R134a	280	189

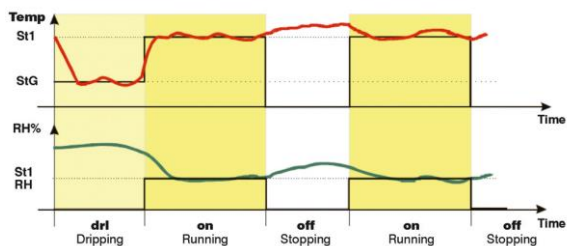
NOS RESERVAMOS EL DERECHO DE REALIZAR CAMBIOS TÉCNICOS SIN PREVIO AVISO

MODELOS: AN501SC	AN1002SC	Armario Secadero de Embutidos
-------------------------	-----------------	--------------------------------------

CARACTERÍSTICAS ESTÁNDAR

➤ Concepto

- Armarios para la curación y secado de embutidos y chacinas, con resistencias de calor interna, idóneos para instalaciones de producción de embutidos.



➤ Exterior

- Acero Inoxidable AISI 304,
- Respaldo en chapa galvanizada,
- Patas regulables hasta 200 mm.

➤ Interior

- Acero Inoxidable AISI 304,
- Interior con uniones de amplio radio para facilitar la limpieza,
- Desagüe en el interior de la cámara,
- Dotado de barra carnicera para colgar embutidos,
- Iluminación LED interior.



OPCIONAL

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Juego de guías, | <input type="checkbox"/> Conexión eléctrica 115 V / 1 ph / 60 Hz |
| <input type="checkbox"/> Cerradura, | <input type="checkbox"/> Conexión eléctrica 230 V / 1 ph / 50 Hz |
| <input type="checkbox"/> Barra carnicera, | |
| <input type="checkbox"/> Puerta de cristal | |

➤ Aislamiento

- Aislamiento de poliuretano de espesor 55 mm, inyectado a alta presión libre de CFC's con densidad 40 Kg/m³,
- Zero ODP and Low GWP.

➤ Puerta

- Puertas con tirador integrado de doble agarre y bisagra pivotante con bloqueo de apertura,
- Contrapuerta embutida con burlete plano "cleanless" de cuatro cámaras fácilmente sustituible,
- Claro de puerta grande de 580x1345 mm,

➤ Refrigeración

- Temperatura y desescarche regulada por un controlador digital,
- Control electrónico de temperatura y humedad,
- Ciclo de secado discontinuo,
- Sistema de frío ventilado,
- Sistema de Evaporación Forzada,
- Bandeja evaporativa sin resistencia eléctrica para una mayor eficiencia energética,
- Evaporadores tratados con Epoxi de poliéster anticorrosión,
- Clase climática 4 (30°C, 55%HR).

➤ Eléctrica

- Conexión eléctrica: 230 V / 1 ph / 50 Hz

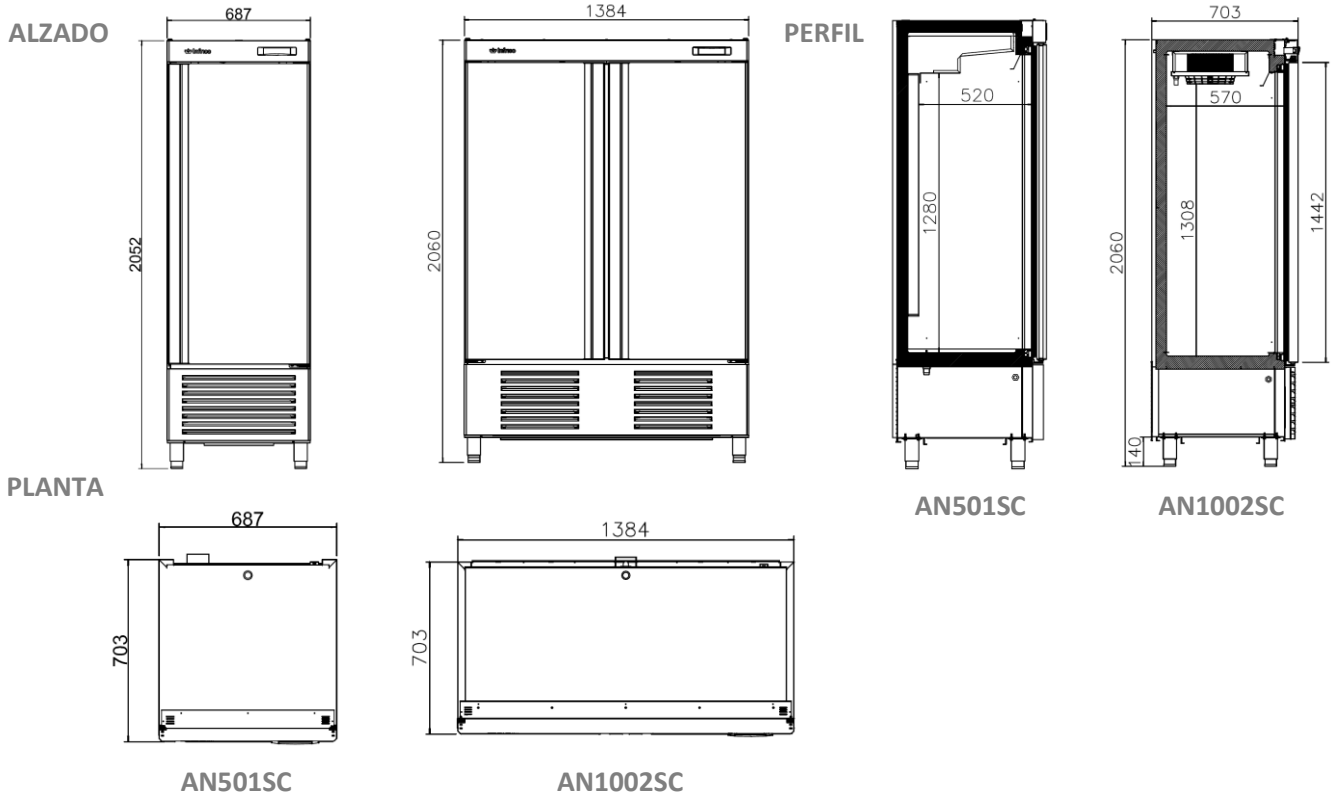


MODELOS	Dimensiones Paletización (mm)			Peso Palet (Kg.)	Comp. (HP)	Potencia (W)	Potencia frigorífica (W a -10°C)	Consumo (kWh/24h)	Inten. (A)	Container 20' / 40' / 40' HC	Trailer
	Largo	Fondo	Alto								
AN501SC	800	780	2100	115	1/4	1250	298	4,80	5,88	14 / 30 / 30	51
AN1002SC	1480	780	2100	209	3/8	1670	464	6,41	6,07	10 / 23 / 23	27

NOS RESERVAMOS EL DERECHO DE REALIZAR CAMBIOS TÉCNICOS SIN PREVIO AVISO

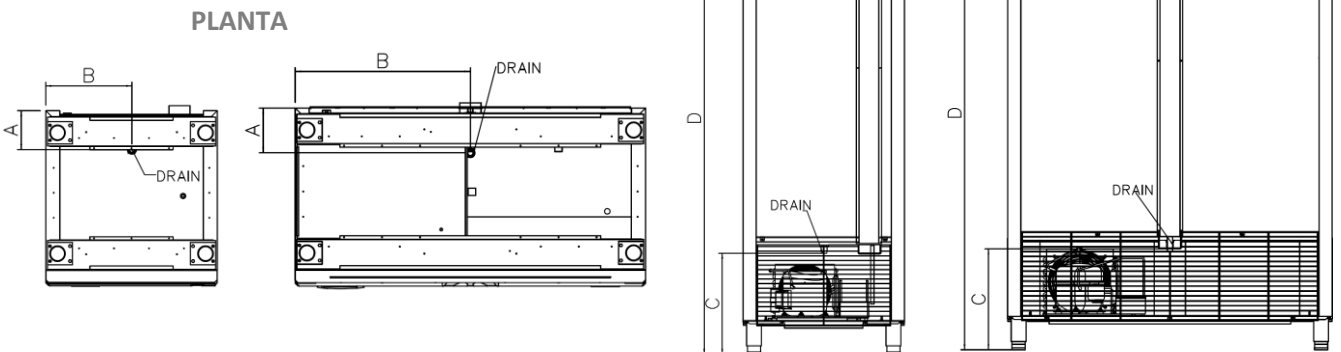
MODELOS: AN501SC AN1002SC Armario Secadero de Embutidos

VISTA GENERAL



CONEXIONES

MODELOS	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)
AN501SC	156	345	431	2016	90
AN1002SC	177	692	431	2016	124



NOS RESERVAMOS EL DERECHO DE REALIZAR CAMBIOS TÉCNICOS SIN PREVIO AVISO