

AC 280 MDAB



AC 280 MDAB

FORTALEZAS / STRENGTHS / 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.
- ✓ Medium size meat maturation cabinet, designed to carry out the process known as Dry Aging in an easy, safe and controlled way, obtaining the best results in terms of flavor, texture and aromas.
Interior with guides that allow a perfect hygiene.
Its high precision digital controller guarantees optimum temperature and safe food storage.
- ✓ 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.

AC 280 MDAB

		AC 280 MDAB	
Rango Tª y HR/ Operating temp and himidity / Régime de Température et Humidité	(0ºC / 16ºC) (40% HR / 85% HR)		
Clase climática / Climate class / Classe climatique	4 (30ºC, 55%HR)		
Capacidad / Capacity / Capacité (l)	340		
Medidas exteriores LxFxA / Overall dimensions LxDxH / Dimensions extérieures LxIxH (mm)	600 x 656 x 1.645		
Características constructivas / Cabinet Construction / Caractéristiques du fabricant			
Material exterior / Exterior Material / Matériau extérieur	Acero Lacado Negro	Black Lacquered Steel	Acier Laqué Noir
Material respaldo / Back Material / Matériau à l'arrière	Acero galvanizado	Galvanized steel	Acier galvanisée
Material interior / Interior Material / Matériau intérieur	Acero inoxidable AISI 304	AISI 304 Stainless Steel	Acier Inoxydable AISI 304
Ilumincación / Lighting / Eclairage	Especial carnes	Special meats	Viandes spéciales
Tipo aislamiento / Insulation / Type d'isolation	Poliuretano con densidad 40kg/m3, libre CFCs, cero ODP y bajo GWP	Polyurethane with high density 40kg/m3, CFCs free, zero ODP and low GWP	Isolation en polyuréthane injecté à haute pression de CFC avec une densité de 40kg/m³ , Zéro ODP et GWP faible.
Espesor aislamiento / Insulation thickness / Epaisseur de l'isolation (mm)	50		
Espumante / Blowing Agent / Mousse	HFO		
Dotación / Features / Equipement de série			
Nº puertas / Doors / Nombre de portes	1		
Tipo de puerta / Door construction / Type de porte	Puerta de doble cristal, con sistema de autocierres, bloqueo de apertura y termopan doble bajo emisivo. Burlete magnético.	Double glass door, with self-closing system, opening lock and double low emissivity thermopane. Magnetic weatherstripping.	Porte à double vitrage, avec système de fermeture automatique, serrure d'ouverture et double vitrage à faible émission. Joint magnétique.
Cerradura / Door lock / Serrure	✓		
Nº total estantes / Shelving / Nombre d'étagères	3		
Dimensiones estantes LxF / Shelves dimensions LxD / Dimensions des étagères L x l(mm)	400 x 460		
Tipo de patas, ruedas / Legs, casters / Type de pieds, roulettes	Reguladores	Regulators	Régulateurs
Características frigoríficas / Refrigeration / Caractéristiques du froid			
Controlador / Thermostat / Thermostat	Táctil, IP65	Touch-screen, IP65	Tactile, IP65
Desescarche / Defrost / Dégivrage	Parada de compresor	Compressor off	Arrêt du compresseur
Dispositivo expansión / Expansion Device / Détendeur	Capilar	Capillary	Capillaire
Sistema de condensación / Condensation / Système de condensation	Estática	Static	Statique
Sistema de evaporación / Evaporation / Système d'évaporation	Evaporación con aire forzado, evaporador tratado con epoxi de poliéster anticorrosión	Forced-air evaporator with anti corrosion epoxy coating	Système d'évaporation ventilé, évaporateurs traités avec polyester anticorrosion,

Bandeja evaporativa / Condensate pan / Bac d'évaporation	Bandeja sin resistencia eléctrica	Hot gas condensate pan	Bac d'évaporation sans résistance électrique
Datos técnicos / Technical Features / Informations techniques			
Refrigerante / Refrigerant / Gaz réfrigérant	R290		
Carga / Ref amount / Charge de gaz (gr)	-		
Tensión/fases/frecuencia / Power Supply / Tension /phase/Fréquence	230V / 1 / 50 Hz		
Potencia frigorífica / Refrigeration Capacity / Puissance frigorifique (W)	343		
Potencia / Power / Puissance (W)	720		
Intensidad / Amps / Intensité (A)	4,25		
Consumo / Energy Consumption / Consommation (kWh/24h)	-		
Clasificación Energética / Energy Class / Classification énergétique	-		
Paletización / Crating / Palettisation			
Medidas paletización LxFxA / Crated dimensions / Dimensions palettisation L x l x H (mm)	650 x 700 x 1.700		
Volumen bruto / Crated volume / Volume brut (l)	671		
Peso neto / Net Weight / Poids net (kg)	112		
Peso paletización / Crated Weight / Poids palettisation (kg)	132		
Opcionales / Options			
	Ruedas	Casters	Roulettes
	115V/1ph/60Hz	115V/1ph/60Hz	115V/1ph/60Hz
	230V/1ph/60Hz	230V/1ph/60Hz	230V/1ph/60Hz

FICHA TÉCNICA / DATA SHEET / FICHE TECHNIQUE

ARMARIO MADURADOR DE DRY AGING

DRY AGING MEAT CABINET / ARMOIRE MADURATION DRY AGING



Rev: 23/09/2022

AC 280 MDAB

info@infrico.com

Ctra. de Aguilar A-318 por Moriles Km. 15,5 - A-3132 - 14900, Lucena (Córdoba)

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

We reserve the right to change specifications without prior notice

Les caractéristiques techniques et la conception peuvent être sujettes à modifications, sans préavis



