

KIGAMLI



Base refrigerata-GN1/1-AISI 304-I-green 4.0

Struttura monoscocca in acciaio inox AISI 304. Con piano di lavoro, h 60 mm. 2 porte. Pannello comandi: termometro-termostato digitale con porta di comunicazione. Sbrinamento elettrico. Connettibile tramite rete Ethernet al portale APO.LINK -Industria 4.0- per il controllo in tempo reale delle macchine, possibilità di esportare e visualizzare lo storico dei dati e gli indicatori di processo



Informazioni generali

Nome o marchio del fornitore	SAGI
Gamma	I-green 4.0
Modello del fornitore	KIGAMLI
Categoria	armadio orizzontale
Tipo	base frigorifero
Linea	ristorazione - GN 1/1

Dati tecnici

Temperatura di esercizio (°C)	-2/+10
Classe efficienza energetica	A
Consumo energetico, kWh/24h	1,18
Consumo energetico/anno, kWh/a	429
Misurazione consumo energetico	EN 22041
Indice efficienza energetica	19,5
Volume utile netto (lt)	161
Volume lordo (lt)	290
Classe climatica	5 (+40°C, 40% R.H.)
Uso ad alte prestazioni	Questo apparecchio è destinato all'utilizzo a temperature ambiente fino a 40 °C
Refrigerante/GWP	R290/3
Carica refrigerante (kg)	0,065
LWA dB(A)	38
Refrigerazione	ventilata. Il sistema di circolazione dell'aria ad "U" garantisce la massima affidabilità del gruppo

Base refrigerata-GN1/1-AISI 304-I-green 4.0



Sbrinamento	automatico a resistenze elettriche
Evaporazione della condensa	automatica
Potenza frigorifera a -10°C W	345
Frequenza/tensione	230V 1N~ / 50Hz
Potenza elettrica (kW)	0,19

Caratteristiche costruttive

Struttura	monoscocca con angoli arrotondati
Materiale esterno	acciaio inox AISI 304
Materiale interno	acciaio inox AISI 304
Fondo interno	con angoli arrotondati
Spessore di isolamento (mm)	60
Piano di lavoro	piano di lavoro alto 60 mm, realizzato in acciaio inox AISI 304 (8/10mm) con sottopiano fonoassorbe
Struttura interna	cremagliera in acciaio inox AISI 304
Posizioni (nr) /passo (mm)	11/40,5
Evaporatore	con trattamento anticorrosione
Easymaintenance	gruppo motore estraibile agevola le operazioni di pulizia periodica del condensatore
Piedi	in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza
Altezza piedi (mm)	140 ÷ 200
Configurazione	2 porte

Comandi e funzioni

Tipo di comando	termometro/termostato digitale con porta di comunicazione
Display	digitale
Funzioni/programmi	connettibile tramite rete Ethernet al portale APO.LINK per il controllo in tempo reale delle macchin

Dotazione standard

Dimensioni griglie (cm)	32,5x53 GN1/1
Griglie e coppie di guide	coppia di guide in acciaio inox AISI 304 ed 1 griglia plastificata per vano GN1/1

Dimensione e pesi

Dimensioni con imballo (LxPxH), cm	146x76x90
Dimensioni (LxPxH), cm	140x70x90
Peso lordo (kg)	117
Peso netto (kg)	107

Note

Note	Accessori cassette (eliminare il pannello convogliatore presente sul cielo interno dell'apparecchio)
------	--