



## REFRIGERACIÓN CON CONTROL DE HUMEDAD

### EQUIPO M3

#### CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Especialmente diseñados para la conservación de masas de pastelería y panificación.
- Puede funcionar en modo estático o ventilado
- Interiores diseñados para contener bandejas En 600x400mm.
- Sistema frigorífico tropicalizado, calase climática 5, según norma ISO 23953.
- Buen aislamiento gracias al aislamiento en poliuretano a base de agua con cero PAO (Potencial de Agotamiento del Ozono) y cero PCG (Potencial de Calentamiento Global), inyectado a alta presión, densidad 40Kg/m3.
- El cierre automático de la puerta, auto-sostenible a 90°
- Juntas magnéticas de fácil sustitución.
- Dotado de un evaporador con gran área de permuta. Funciona preferentemente en régimen estático, garantizando elevados niveles de humedad relativa.
- Iluminación superior.
- 16 par de guías por puerta.



**P.V.P. 1P: 2.650 €**

**2P: 3.900 €**

#### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	1 PUERTA	2 PUERTAS
Dimensiones (LxPxH)	75x80x204 cm	150x80x204 cm
Pot. Absorbida - Compresor	308 W - 3/8 HP	366 W - 3/8 HP
Pot. Frigorífica (-10+43°C)	382Kcal/h-444W	422Kcal/h-491W
Desescarche	Automático	Automático
Condensación	Ventilado	Ventilado
Evaporación	Estático/Ventilado	Estático/Ventilado
Gas Reqrigerante	R134a/400g	R134a/550g
Cons. Energético	4.680Kw/24h	8.520Kw/24h