

CAMARAS DE MANTENIMIENTO DE PRODUCTOS CARNICOS.
CARACTERISTICAS TECNICAS.

- » Rango de Temperatura de +2/+4°C.
- » Precisión de +/- 0,1°C.
- » Homogeneidad: +/- 1,5°C.
- » Controladores con Regulación electrónica de Temperatura.
- » Sonda de Temperatura PTC.
- » Ventilación de Aire forzada, asegurando una gran homogeneidad de la temperatura y humedad.
- » Construcción en panel sándwich de 60mm de espesor, ensamblados mediante ganchos excéntricos.
- » Aislamiento de Poliuretano Inyectado, con una densidad de 40Kgr/m3.
- » Interior en chapa lacada blanca y exterior en chapa lacada gris.
- » Suelo del recinto en panel sándwich de 85mm de espesor revestido con contrachapado de 10mm y acabado en resina fenólica.
- » Recinto montado sobre chasis metálico auto portante (transportable).
- » Gas refrigerante R-404a
- » Alimentación 220V.
- » Puerta de medidas 1,90 x 0,80.


ACCESORIOS OPCIONALES:

- » Data loggers para el registro de la Temperatura y Humedad con volcado de datos a PC.
- » Alarma óptica y acústica.
- » Modulo de Alarma GSM para el envío de alarmas producidas.
- » Estanterías laterales de polipropileno en aluminio anodizado.



MODELO	DIENSIONES EXTERIORES (Fondo x Ancho x Alto)	PARAMETROS CONTROLADOS	POTENCIA FRIGORIFICA	CAPACIDAD M3	PRECIO
AIR-IC-3M	2,92 X 2,32 X 2,375	Temperatura	2.300 W	16	
AIR-IC-4M	3,92 X 2,32 X 2,375	Temperatura	2.400 W	21	
AIR-IC-5M	4,92 X 2,32 X 2,375	Temperatura	2.790 W	27	
AIR-IC-6M	5,92 X 2,32 X 2,375	Temperatura	3.500 W	32	