TÉLÉCHARGEMENT
TOUS LES DOCUMENTS
TECHNIQUES



BOULANGERIE & PIZZA

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE FABRICATION DU PAIN

GOLD - 700 - GUIDES EMBOUTIES - FERMENTATION CONTRÔLÉE

Modèle :

DAF700-4

Cellules de fermentation contrôlée avec groupe monobloc à réfrigération ventilée dimensionné pour la classe climatique 5 (tropicalisée). Groupe à extraction facilitée pour un entretien/remplacement simple et rapide. Évaporateur peint par cataphorèse, dégivrage automatique géré par contrôleur numérique. Modulation de la ventilation interne. Pourcentage d'humidité toujours visible à l'écran, garanti par un humidificateur commandé par la sonde d'humidité interne. Gestion du cycle du produit avec les 7 phases suivantes : 1) Refroidissement et stabilisation ; 2) Conservation ; 3) Réveil du produit ; 4) Phase de fermentation 1 ; 5) Phase de fermentation 2 ; 6) Phase de fermentation 3 ; 7) Retard de cuisson. Évaporation de l'eau de condensation via serpentin anticorrosion en AISI 316 low carbon. Porte non réversible avec fermeture automatique et position d'ouverture fixe à 100°. Joint magnétique à sept chambres, facilement amovible. Écran tactile capacitif 7" en façade. Pieds réglables en acier inox AISI 304. Support porte-greffe moulé.

Il costruttore può apportare modifiche ai prodotti senza preavviso. / The manufacturer reserves the right to modify any product without prior notice. / Veranderungen an den produkten konnen vom hersteller ohne vorankundigung vorgenommen werden. / Des modifications aux produits peuvent etre apportees sans preavis du constructeur. / El fabricante se reserva el derecho de modificar cualquier producto sin previo aviso.

Les hauteurs sont exprimées en mm, sauf spécification différente, et sont indicatives et non contraignantes.

DONNÉES TECHNIQUES

Température (°C)	(-5/+35)
Classe énergétique	-
Volume brut (l)	355
Volume net de réfrigération (l)	324
Volume net de congélation (l)	-
Classe climatique	5 (+40 °C / 40 % H.R.)
Gaz frigorigène	R290
PRG	3
Charge frigorifique (kg)	-
Dégivrage	ÉLECTRIQUE
Évaporation condensation	Évaporation de l'eau de condensation par serpentin anti-corrosion en AISI 316 à faible teneur en carbone.
Humidité (%)	65-95%
Condensation	AIR
Rendement frigorifique (W)	520
Tension	CA230 V 1N+T 50 Hz
Tensions spéciales (sur demande)	En option
Puissance absorbée (W)	350
Courant absorbé (A)	2,50
Bruit (Db)	< 70

DONNÉES DE FABRICATION

Catégorie	Vertical - À performances élevées
Emploi prévu	Pousse - Cet appareil est prévu pour l'utilisation à température ambiante jusqu'à 40 °C.
Matériau intérieur	Acier inoxydable AISI 304
Matériau extérieur	Acier inoxydable AISI 304
Angles internes	Angles internes arrondis permettant un nettoyage facile et optimal.
Épaisseur d'isolation (mm)	80
Matériel isolant	Polyuréthane HFO (sans CFC, sans HCFC)
Joint porte	Joint magnétique à sept chambres, facilement amovible.
Charnière de porte	Standard à gauche, non réversible
Contrôleur	Écran tactile capacitif 7" (avant de la porte)
Alarme	Optique et sonore
Sonde NTC pour détection de la température	De série
Humidificateur	De série
Connecteur USB pour le téléchargement des données enregistrées conformément à la norme HACCP	De série
Support au plancher	Pieds en acier inoxydable AISI 304 réglables
Hauteurs supports au plancher (mm)	Pieds : 100-150 Roues : 110 - Ø 80 Socle : 20

Il costruttore può apportare modifiche ai prodotti senza preavviso. / The manufacturer reserves the right to modify any product without prior notice. / Veranderungen an den produkten konnen vom hersteller ohne vorankundigung vorgenommen werden. / Des modifications aux produits peuvent etre apportees sans preavis du constructeur. / El fabricante se reserva el derecho de modificar cualquier producto sin previo aviso.