

Abbattitore di temperatura - STAR12-GN

CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

- Supporto porta-teglie in acciaio inox AISI 304
- Costruzione monoscocca in acciaio inox AISI 304 satinato scotch-brite sui 4 lati e top
- Interno completamente laccato in acciaio inox AISI 304
- Fondo interno stampato a contenimento con piletta centrale per scarico acqua di lavaggio
- Isolamento in poliuretano espanso ad alta densità (circa 42 kg/m³) di spessore 60mm, privo di HCFC
- Batteria evaporante in rame-alluminio, con trattamento anticorrosivo in cataforesi, con deflettore apribile a bandiera su cerniere, per la pulizia
- Batteria condensante in rame con alette in alluminio ad alta resa termica
- Resistenza anticondensa, posta sotto la cornice della battuta
- Apertura porta ergonomica a tutta altezza e guarnizioni magnetiche sui 4 lati della porta
- Sonda al cuore con 1 punto di misurazione

IMPIANTO REFRIGERANTE

- Protettore termico a salvaguardia del compressore
- Sbrinamento manuale
- Ventilatori con flusso indiretto sul prodotto
- Gas refrigerante ecologico R290
- Evaporatore con grande superficie di scambio, per un'alta efficienza del sistema di raffreddamento

DOTAZIONI DI SERIE

- Supporto portateglie in acciaio inox AISI 304 a filo per 12 teglie GN1/1 - 600x400
- Sonda al cuore riscaldata inclusa

DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI

- Connettività bi-direzionale 4.0 e wi-fi
- Kit ruote
- Unità di condensazione ad acqua
- Versioni 60Hz

CARATTERISTICHE CONTROLLO

- Display grafico LCD da 2.8" e tasti capacitivi
- Quadro elettrico organizzato IPX4 frontale, di facile accesso

coolSPACE

Interfaccia semplice e intuitiva
Avvio comandi plus da remoto
Notifiche in tempo reale degli allarmi
Controllo remoto dei parametri



Caratteristiche tecniche



Costruzione in acciaio inox



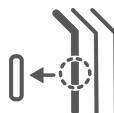
Spessore isolamento 60mm



Supporti portateglie removibili



Cerniere std a destra, reversibili con apposito kit



Guarnizione magnetica facilmente removibile



Sonda al cuore riscaldata



Blocco ventilazione all'apertura della porta



Ventilazione indiretta e convogliata



Evaporatore con trattamento anticorrosione in cataforesi



Gas refrigerante ecologico R290

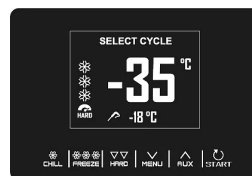


IOT - Industry 4.0 (opzionale)



Angoli arrotondati

Controllo



Abbattitore di temperatura - STAR12-GN

MODELLI	STAR12-GN
Range temperatura	-40°C / +5°C
Capacità	12 teglie
Passo guide GN	68
Larghezza	790 mm [31.1in]
Profondità	890 mm [35.04in]
Altezza	1800 mm [70.87in]
Peso	188 kg [414.54lb]
Spessore isolamento	60 mm [2.36in]
Profondità interna	475 mm [18.7in]
Altezza piedi	145-205 mm [5.71-8.07in]
Numero vani	1
Tipo porte	Cieca
Numero porte	1
Luce porta larghezza 1	670 mm [26.38in]
Luce porta altezza 1	730 mm [28.74in]
Larghezza imballo	850 mm [33.46in]
Profondità imballo	950 mm [37.4in]
Altezza imballo	1945 mm [76.57in]
Peso imballo	205 kg [452.03lb]
Volume imballo	1.57 m ³
Spazio libero	100
Cavo di alimentazione	(3+1+1) x 2,5 mm ²
Spina di alimentazione	Spina non in dotazione
Tipo impianto	Motore a bordo
Tipo impianto	Ventilato
Tipo condensazione	Aria
Tipo valvola espansione	Meccanica
Tipo compressore	Ermetico
Gas refrigerante	R290
GWP gas refrigerante	3
Quantità gas refrigerante g	2 x 150 g [2 x 5.91oz]
Tipo sbrinamento	A porta aperta
Evaporazione acqua di sbrinamento	Automatica
Illuminazione interna	Non presente
Illuminazione esterna	Non presente
Potenza sonora	<70 dbA
Potenza refrigerante	5106 W [17411.46BTU/h]
Capacità massima di carico	296 kg [652.68lb]
Cooling power ASHRAE lbp	3076 W [10489.16BTU/h]
Classe climatica	5
Calore espulso	6500 W [22165BTU/h]
Volume Aria	2 m ³ /h
Rese - Peso [hard +90°C / +3°C] (*)	60 kg
Rese - Peso [hard +90°C / -18°C] (*)	40 kg
Consumo energia per ciclo di abbattimento (+65°C -> +10°C) UNI EN ISO22042	0.07 kW/kg

Il produttore si riserva il diritto di apportare modifiche sia tecniche che estetiche senza preavviso.

Hiber Castel Mac S.R.L.

Via Del Lavoro, 9 - 31033 Castelfranco (TV) - P.IVA: 01866640269

Tel.+39 0437 1849201 - <http://www.hiber.it> - E-Mail: info@hiber.it

hiber
COOL EXPERIENCE

Abbattitore di temperatura - STAR12-GN

MODELLI	STAR12-GN
Consumo energia per ciclo di surgelazione (+65°C -> -18°C) UNI EN ISO22042	0.27 kW/kg
Tempo abbattimento (+65°C -> +10°C) UNI EN ISO22042	120 min
Tempo surgelazione (+65°C -> -18°C) UNI EN ISO22042	270 min
Capacità abbattimento (+65°C -> +10°C) UNI EN ISO22042	45 kg [99.23lb]
Capacità surgelazione (+65°C -> -18°C) UNI EN ISO22042	30 kg [66.15lb]

(*) Test effettuati secondo la procedura Castel MAC, utilizzando carne di manzo sottoposta a cottura con uno spessore di 5 cm

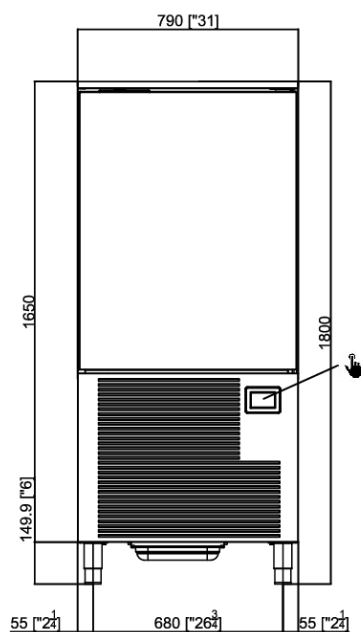
VARIANTI ALIMENTAZIONI ELETTRICHE

	FLI - Full - Load Power	FLA - Full - Load Amperage
380-415 V 3N~ 50 Hz	3275 W	7.6 A
440-480V 3N ~ 60Hz	3930 W	9 A
208-230 V 3~ 60 Hz	6812 W	16 A

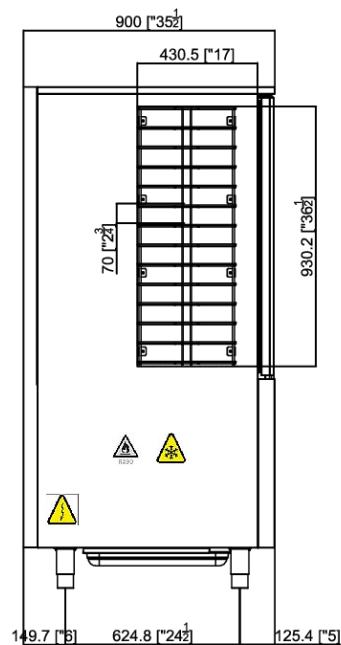
Il produttore si riserva il diritto di apportare modifiche sia tecniche che estetiche senza preavviso.

Abbattitore di temperatura - STAR12-GN

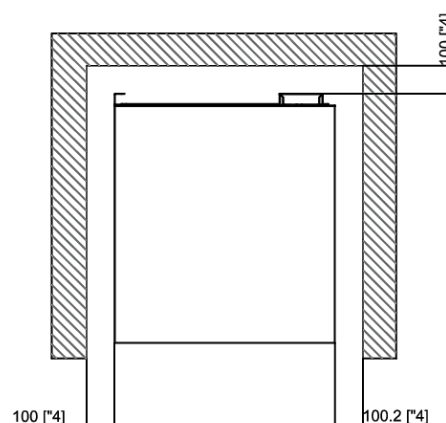
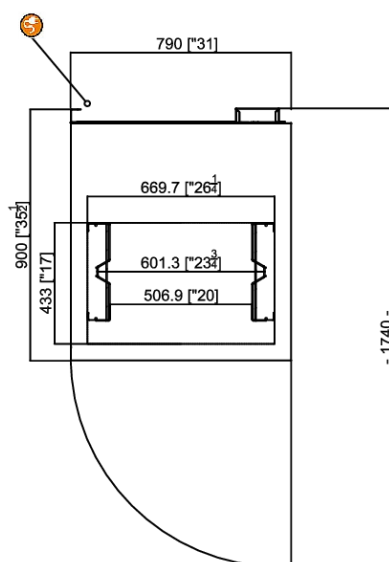
Vista Frontale
Frontal side



Vista Laterale
Lateral side



Vista Superiore
Top View



Display con tasti capacitivi
Display with capacitive keys

Cavo alimentazione elettrica
Power supply cable

Impianto frigo
Refrigeration system

Scatola elettrica
Electric box

Tubo scarico acqua
Drain pipe