



Szanowni Państwo!

Mamy przyjemność zaprezentować Państwu urządzenie renomowanej firmy HIBER

APN 481



hiber
THE FUTURE OF CHILLING



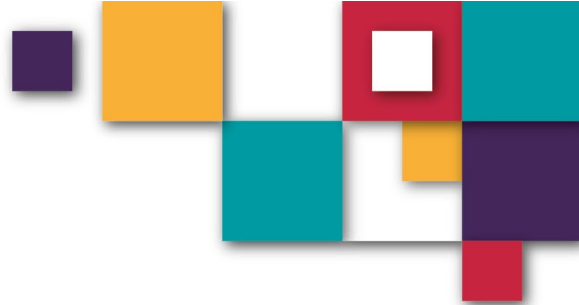


Szafa cukiernicza APN481

- Szkielet konstrukcji ze stali nierdzewnej aisi304
- 85 mm izolacji (wysoka gęstość 42 Kg/mc, HCFC)
- Magnetyczne uszczelki wymienne bez użycia narzędzi
- Automagiczne samozamykające dwustronne drzwi
- Przednie zawiasy pozwalające na instalację na konkretnej plincie
- Regulowane nóżki ze stali nierdzewnej
- Zaokrąglone narożniki dla łatwiejszego czyszczenia
- Pojemniki na tace o podwójnej podziałce, co 35 i 60 mm
- Wyposażenie standardowe: 24 pary przewodnic „L” lub 22 wersje dwudrzwiowe
- Automagiczne zatrzymanie wentylacji przy otwarciu drzwi, kontrolowane przez mikro-przełącznik
- Inteligentne rozmrażanie: tylko w razie potrzeby
- System chłodzenia MONOBLOCK
- Szybka regeneracja temperatury (kompensująca częste otwieranie drzwi)
- Sonda wilgotności do skutecznego zarządzania UR% od 40–90% w przypadku modeli pozytywnych
- Funkcja praliny w modelach pozytywnych aby zachować idealną czekoladę
- 5- calowy ekran dotykowy z Internetem/chmurą/diagnostyką i zdalnym sterowaniem
- Zintegrowana karta sieciowa z wejściem do Ethernet w komplecie (Opcjonalnie WIFI)

Dane techniczne:

Wymiary :	790x1030x2110
Światło drzwi :	620x1510
Głębokość wew. :	820
Głębokość przy otwartych drzwiach 90°:	1760
Klasa klimatyczna :	5
Temperatury pracy :	-3/+18
Czynnik chłodniczy :	R290
Moc chłodnicza (W) :	555
Zasilanie :	230/1/50
Max. Moc (W) :	375
System chłodzenia :	wentylowane, wymuszone powietrze
Klasa klimatyczna:	B
Waga netto (kg) :	160



Stainless steel construction



ENERGY SAVING



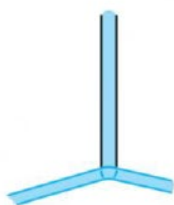
Touch control panel HACCP



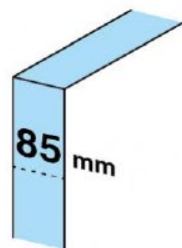
I O T



Green gas



Rounded corners



Insulation thickness 85mm



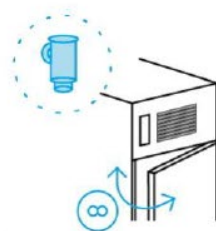
Smart automatic defrosting system



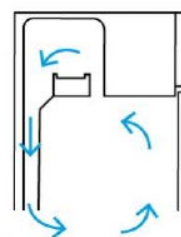
Rel. humidity managing system



PRALINE function with hygrometer



Compensation valve



Round-air system