



Armario secadero de embutidos



Serie **AN 500/1000L** Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

TECHNICAL CHARACTERISTICS



Clasificación energética

Mejora de la clasificación energética, debido al uso del **refrigerante R-290**, ventiladores electrónicos y de la circulación optimizada del aire para una **mejor uniformidad de temperatura en el interior**.

Iluminación

Incorporación de **iluminación LED**, llegando a **reducir** el consumo energético **entre un 80% y 90%**, respecto a una bombilla tradicional.

Energy efficiency

Better energy class due to the optimized circulation of air, the use of R-290 refrigerant and electronic fans, for a better temperature uniformity in the interior.

Lighting

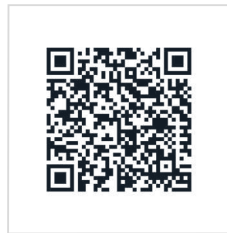
LED lighting incorporated, **reducing** energetic consumption **between 80% and 90%** respect to a traditional light bulb.

3

AN 501 SC

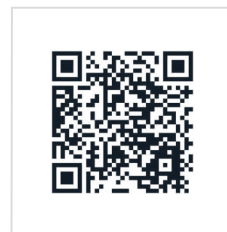


Más detalles y ficha técnica en:



Versión español

More details and technical sheet:



English version



Barra carnicera
Meat bar set

Ciclo de secado discontinuo / Cycle of discontinuous drying
Producción 2-3 días aprox. / 2-3 days production aprox.
25 Kg por puerta / 25 Kg per door



MOD.



Acero inox
Stainless Steel
(EXT/INT)



Espesor
Thickness
(MM)



Capacidad
Capacity
(L)



Puertas
Doors



Barra carnicera
Bars for
meat set



Potencia
Power
(W)



Potencia
frigorífica
Cooling capacity
(W A -10°C)



Refrigerante
Refrigerant

MOD.	Acero inox Stainless Steel (EXT/INT)	Espesor Thickness (MM)	Capacidad Capacity (L)	Puertas Doors	Barra carnicera Bars for meat set	Potencia Power (W)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W A -10°C)	Refrigerante Refrigerant
AN 501 SC	AISI 304	55	500	1	3	756	343	R-290
AN 1002 SC	AISI 304	55	1110	2	6	955	690	R-290

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web. The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.



Seasoning refrigerator

Serie
AN 500/1000L
Series

REFRIGERACIÓN



Refrigeración

Control electrónico de temperatura y humedad.

Ciclo de **secado discontinuo**.

Sistema de **frío ventilado**.

Sistema de **Evaporación Forzada**.

REFRIGERATION

Refrigeration

Temperature and humidity **electronic control**.

Discontinuous seasoning cycle.

Ventilated cooling system.

Forced evaporation system.

AN 1002 SC



AN 501 SC

687 x 700 x 2060 mm.
Temp. +4°C/+16°C
C. Clima. 4 / 38°C
230V/1ph/50Hz



AN 1002 SC

1385 x 700 x 2060 mm.
Temp. +4°C/+16°C
C. Clima. 4 / 38°C
230V/1ph/50Hz

Opcional / Optional

Juego de guías Slides AN 500 [503X14]; 503X19]

Juego de guías / Slides AN 1000 [503X12; 503X17]

Puerta de cristal / Glass door [PUE17DGAEX-PUE17IGAEX]

Barra carnicera / Meat bar set [BCSEC3]-[BCAN]

Cerradura / Lock [506X209; 506X210]

115V/1ph/60Hz

230V/1ph/60Hz

