



FICHA DE INSTALACIÓN

Abatidor de Temperatura

Standard con UC autocontenida con Condensador por Aire

EF NEXT S

IRINOX



Listos para Servir

Versión 001

Características del Equipo

• Capacidad

Por ciclo de abatimiento (90°C / +3°C): 18kg en 90min.
 Por ciclo de congelación (90°C / -18°C): 15kg en 240 min.
 65 cm > 4 (GN 1/1)
 60 cm > 4 (600x400 mm)
 40 cm > 5 (GN 1/1 o 600x400 mm)
 20 cm > 8 (GN 1/1 o 600x400 mm)
 Refrigerante R452

• Datos Técnicos:

Construcción: Acero Inoxidable 304.
 Medidas: 79cm. (Ancho) x 84cm. (profundidad) x 87cm. (altura)
 T° ambiente máximo del recinto: 32°C
 Circulación mín. aire: 800 m³/h
 Peso: 115 kg

Check List Requerimientos



Suministro Eléctrico

• Energía: Monofásica 220V/50 Hz/1F
 • Potencia: 1.3 kW
 • Corriente: 6.2 (A)
 • Enchufe Domiciliario: 16A (220V)
 • Cable: 3G2.5 mm²
 • h: 150 cm

SN



Desagüe (opcional*)

• Diámetro: 32 mm, sifonado.
 • h: a piso.

SN

Dimensiones del espacio

Dibujo/Layout

SI ☐ ANCHO _____ cm
 NO ☐ LARGO _____ cm
 SI ☐ ALTO _____ cm
 NO ☐

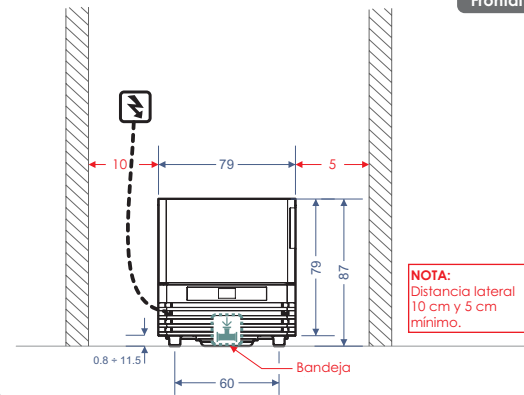
Campana de extracción

SI ☐ NO ☐

Nombre Responsable _____ Fecha _____ / ____ / ____

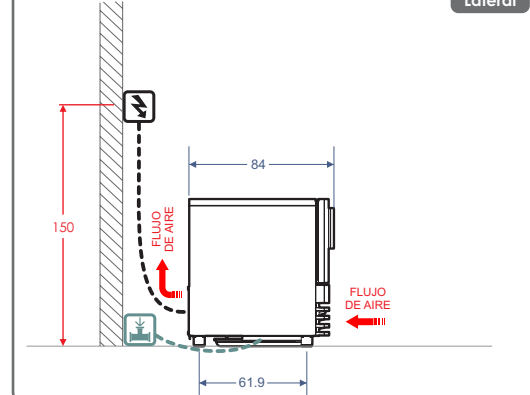
PLANIMETRIA

Vista Frontal

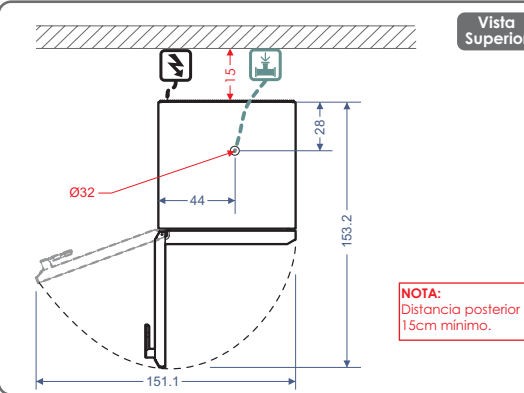


NOTA:
Distancia lateral
10 cm y 5 cm
mínimo.

Vista Lateral



Vista Superior



NOTA:
Distancia posterior
15cm mínimo.

Detalle

*OPCIONAL DESAGÜE IMPORTANTE:

El equipo cuenta con un recipiente especial para la recogida del agua de condensación y de lavado, que se encuentra en la parte baja inferior. Vacíe y limpie periódicamente el recipiente, sacándolo del mueble por el mango, en caso de no realizar esta operación la bandeja se rebasará, por lo cual es recomendable instalar desagüe como lo indica la tabla de requerimiento.



Características del Equipo

- Con sistema IrinoxBalanceSystem®, crea el equilibrio entre ventilación y humedad en el interior de la cámara, fundamental para preservar la estructura y las características organolépticas de los alimentos.
- Multi Rack® patentado, porta bandejas regulable que permite redoblar la capacidad de las bandejas usadas por cada modelo.
- Pantalla capacitiva táctil a colores, con íconos intuitivos.
- Puerto USB para descarga de datos HACCP.

IMPORTANTE!

Las instalaciones de los suministros en general como gas, eléctricas, sanitarias, extracción de vahos, entre otros, son de responsabilidad del cliente y realizadas por un instalador autorizado de acuerdo a la normas Nch 4/2000, IPX4, respectivamente. • Considerar ubicación de todas las conexiones y distancias de equipos, según entorno a instalar. • La Puesta en Marcha del equipo debe ser realizada por un técnico de Marsol, para mantener la garantía del equipo. • Los enchufes deben ubicarse donde no reciban agua o vapor y deben estar bajo la norma IPX4. • El equipo debe estar alejado desde el muro posterior al menos 15cm para el flujo de aire y futuras mantenciones y una separación desde el muro izquierdo y derecho a 10cm, respectivamente. • Una vez conectado el equipo, se debe esperar una hora antes del primer ciclo. • Se puede prescindir del desagüe siempre y cuando se vacíe regularmente la bandeja inferior del equipo.