

Cámara

Conservación frío negativo / *Negative cooling preservation*



Las cámaras de frío negativo permiten la conservación de cualquier producto hasta -25°C . Con el equipo de frío (en versión MONOBLOCK o SPLIT) perfectamente dimensionado, logran una distribución de temperatura perfectamente uniforme en todo el interior de la cámara.

Son el complemento ideal a todo obrador de panadería o pastelería.

Negative cooling chambers make it possible to preserve any product down to -25°C . Perfectly dimensioned cooling equipment (in MONOBLOCK or SPLIT versions) gives a perfectly uniform temperature distribution throughout the interior of the chamber.

They are the ideal complement to any bakery or pastry shop.

Cámara

Conservación frío negativo / Negative cooling preservation

Características standard / Standard characteristics

- Pueden tratarse de equipos MONOBLOCK o SPI IT. / This equipment comes in MONOBLOCK or SPI IT versions.
- Aislamiento de 100mm de espesor, compuesto por paneles de tipo sandwich de poliuretano inyectado de densidad 40 kg/m³. / 100mm thick insulation, made up of injected polyurethane sandwich panels with a density of 40 kg/m³.
- 1 puerta aislada con cierre mediante llave. / 1 insulated door with a key locking system.
- Superficies interiores y exteriores con acabados en PVC alimentario. / Inner and outer surfaces finished in food grade PVC.
- Bisagras a la derecha como estandar (otras configuraciones consultar). / Hinges on the right as standard (other configurations on request).
- Rango de trabajo / Operating range:
 - Desde -25°C (Temperatura interior). / From -25°C (interior temperature).
 - Hasta 43°C (Temperatura exterior). / Up to 43°C (exterior temperature).
- Gas refrigerante: R452A. / Cooling gas: R452A.
- Aislamiento en suelo de panel sándwich de 60mm con recubrimiento fenólico / Floor insulation made of 60mm thick sandwich panel with phenolic coating

Opción / Option	Descripción / Description
CÁMARA CON INTERIOR ACERO INOX CHAMBER WITH STAINLESS STEEL INTERIOR	Superficies interiores de acero inoxidable alimentario AISI 304. Inner surfaces made of food grade AISI 304 stainless steel.
CÁMARA CON INTERIOR Y EXTERIOR ACERO INOX CHAMBER WITH STAINLESS STEEL INTERIOR AND EXTERIOR	Superficies interiores y exteriores de acero inoxidable alimentario AISI 304. Inner and outer surfaces made of food grade AISI 304 stainless steel.
CÁMARA DIMENSIONADO ESPECIALES SPECIALLY DIMENSIONED CHAMBER	Cámara con medidas exteriores y de volumen diferentes a las definidas. Chamber with exterior and volume measurements different from those defined..

Cámara

Conservación frío negativo / *Negative cooling preservation*



Características técnicas / *Technical characteristics*

FRÍO NEGATIVO (-25 / -15° C) / <i>FRÍO NEGATIVO (-25 / -15° C)</i>									
TIPO / <i>TYPE</i>	MODELO / <i>MODEL</i>	V	FASES / <i>PHASES</i>	Hz	I max. (A)	kW	Refrigerante / <i>Coolant R452A (kg.)</i>	Potencia Frigorífica / <i>Cooling Power (W)</i>	Peso / <i>Weight (kg.)</i>
CFN-4	1953/21	230	1	50	6,4	1,2	0,8	950	70
CFN-7	1953/21	230	1	50	8,4	1,6	1,3	1200	115
CFN-9	1953/21	230	1	50	8,4	1,6	1,3	1200	115
CFN-11	1953/21	400	3	50	4,6	2,6	1,4	1341	120
CFN-16	1953/21	400	3	50	7,3	4,2	1,9	2218	140
CFN-21	1953/21	400	3	50	7,3	4,2	1,9	2218	140

TIPO / <i>TYPE</i>	MODELO / <i>MODEL</i>	V	FASES / <i>PHASES</i>	Hz	I max. (A)	kW	Refrigerante / <i>Coolant R452A (kg.)</i>	Potencia Frigorífica / <i>Cooling Power (W)</i>	Peso / <i>Weight (kg.)</i>	
									Condensador / <i>Condenser</i>	Evaporador / <i>Evaporator</i>
CFN-4 SPLIT	1953/21	230	1	50	6,4	1,2	1,5	950	43	20
CFN-7 SPLIT	1953/21	230	1	50	7,6	1,5	1,7	1200	43	20
CFN-9 SPLIT	1953/21	230	1	50	8,9	1,7	2,2	1280	54	30
CFN-11 SPLIT	1953/21	400	3	50	6,1	3,5	2,35	1341	62	30
CFN-16 SPLIT	1953/21	400	3	50	8,8	5,1	3,3	1620	71	45
CFN-21 SPLIT	1953/21	400	3	50	8,8	5,1	3,5	2218	71	45

Los precios para España no incluyen el impuesto por carga de gas refrigerante (Art. 5, Apto. Doce, Ley 16/2013).
Prices for Spain do not include the refrigerant gas charging tax (Law 16/2013, Art. 5, Section 12)

Cámara

Conservación frío negativo / *Negative cooling preservation*



Dimensiones / *Dimensions*

CÁMARA PUERTA 1.800 mm / CHAMBER DOOR 1.800 mm						
FRÍO NEGATIVO / FRÍO NEGATIVO	Frente / Length (mm)	Fondo / Depth (mm)	Alto / Height (mm)	Alto con campana / Height with hood (mm)	Alto con equipo monoblock / Height with monoblock equipment (mm)	Puerta / Door (mm)
CFN - 4	1.530	1.690	2.235	2.345	2.635	730 x 1.845
CFN - 7	1.910	2.070	2.235	2.345	2.735	730 x 1.845
CFN - 9	2.100	2.450	2.235	2.345	2.735	900 x 1.845
CFN - 11	2.290	2.830	2.235	2.345	2.735	900 x 1.845
CFN - 16	2.480	3.590	2.235	2.345	2.735	900 x 1.845
CFN - 21	3.050	3.780	2.235	2.345	2.735	900 x 1.845

CÁMARA PUERTA 2.085 mm / CHAMBER DOOR 2.085 mm						
FRÍO NEGATIVO / FRÍO NEGATIVO	Frente / Length (mm)	Fondo / Depth (mm)	Alto / Height (mm)	Alto con campana / Height with hood (mm)	Alto con equipo monoblock / Height with monoblock equipment (mm)	Puerta / Door (mm)
CFN - 4	1.530	1.690	2.475	2.585	2.875	730 x 2.085
CFN - 7	1.910	2.070	2.475	2.585	2.975	730 x 2.085
CFN - 9	2.100	2.450	2.475	2.585	2.975	900 x 2.085
CFN - 11	2.290	2.830	2.475	2.585	2.975	900 x 2.085
CFN - 16	2.480	3.590	2.475	2.585	2.975	900 x 2.085
CFN - 21	3.050	3.780	2.475	2.585	2.975	900 x 2.085

Cámara

Conservación frío negativo / *Negative cooling preservation*

Accesorios / *Accessories*

ESTANTERÍA CÁMARA FRÍO NEGATIVO / *NEGATIVE COOLING CHAMBER RACK*

Código / <i>Code</i>	Descripción / <i>Description</i>
2141049900	ESTANTERÍA CFN-4 / <i>RACK CFN-4</i>
2141079900	ESTANTERÍA CFN-7 / <i>RACK CFN-7</i>
2141099900	ESTANTERÍA CFN-9 / <i>RACK CFN-9</i>
2141119900	ESTANTERÍA CFN-11 / <i>RACK CFN-11</i>
2141169900	ESTANTERÍA CFN-16 / <i>RACK CFN-16</i>
2141219900	ESTANTERÍA CFN-21 / <i>RACK CFN-21</i>