

Puerta Activa AF150 Para contenedores AF150

¿A quién va dirigida?:

Empresas de catering y operadores de la restauración profesional

¿Para qué sirve?:

Para prolongar de forma indefinida el tiempo de mantenimiento de la temperatura de las comidas en régimen caliente (+70°C)



Dimensiones Externas:	572x572x110 mm
Dimensiones Internas:	--
Capacidad:	--
Peso:	5,8 Kg
Embalaje:	1

Disponibilidad	Código
P.A. AF150 230V c.a.	3B300002
P.A. AF150 230V c.a. DIGITAL	3B300004
P.A. AF150 12V c.c.	3B300001

Ventajas y beneficios:

- . Los alimentos se mantienen en condiciones óptimas a la temperatura deseada durante un tiempo virtualmente ilimitado
- . La Puerta Activa opera en régimen de mantenimiento térmico: el grupo calentador compensa el descenso térmico natural de la comida transportada
- . La Puerta Activa ha sido diseñada para distribuir de forma homogénea y de forma progresiva el calor dentro del contenedor, lo que evita sobrecalentamientos locales y fenómenos de recocción de los alimentos, con la ventaja que se conserva el gusto y los principios nutritivos que contienen los alimentos
- . La versión dotada de termostato digital permite programar la temperatura ambiente en el interior del contenedor y controlarla todo el tiempo de duración del transporte
- . Los modelos con alimentación a 12 V c.c. pueden ser conectados mediante la toma del encendedor del vehículo
- . Es específica para su utilización con AF150, un contenedor isotérmico poli funcional (puede transportar cubetas GN, bandejas EN, cubetas de plástico 600x400 mm)
- . Indicada para mantener las comidas a la temperatura deseada en el caso de un servicio no inmediato, en el caso que el contenedor isotérmico no sea utilizado a plena carga y en el caso de entregas fraccionadas
- . La puerta y el grupo calentador son muy fáciles de desmontar para así permitir una rápida limpieza y esterilización del contenedor
- . Permite operar correctamente en ambiente HACCP
- . Respeta la normativa vigente en materia de transporte a temperatura controlada
- . Disponible, bajo pedido, el dispositivo "Inverter" (AHD001) para conectar la puerta activa al mechero de cualquier vehículo (12 V c.c.)
- . Disponible, bajo pedido, "Alimentador 230 V/12 V" (AHA003) para conectar la puerta activa de 12 V a la corriente eléctrica normal (230 V c.a.)



Características Técnicas:

- . Según el modelo, puede ser equipada con un grupo calentador alimentado a partir de la corriente normal de la red 230 V c.a. (modelos 3B300002, 3B300004) o con un grupo calentador de baja potencia 12 V c.c. (modelo 3B300001)
- . Corriente absorbida: 0,5 A (modelos 3B300002, 3B300004) | 5 A (modelo 3B300001)
- . Potencia absorbida: 115 W (modelos 3B300002, 3B300004) | 60 W (modelo 3B300001)
- . Los modelos alimentados a 230 V son dotados de un cable (AHB017) para la conexión a la corriente de red (longitud 1,8m)
- . Fabricada en polietileno apto para el contacto con alimentos
- . Funda del grupo calentador fabricada en policarbonato
- . Asas integradas de acero inoxidable
- . No contiene gases potencialmente tóxicos
- . PRECAUCIONES DE USO:
 - . La Puerta Activa opera de forma exclusiva en régimen de mantenimiento térmico, por lo que se aconseja efectuar la carga con alimentos a temperatura no inferior a 75°C
 - . Para aprovechar al máximo las características térmicas de la Puerta Activa se aconseja utilizar el contenedor completamente cargado, evitando aperturas prolongadas de la puerta en el caso de entregas múltiples
 - . Al fin de evitar daños permanentes a la estructura del contenedor isotérmico se recomienda no dejar en funcionamiento el grupo calentador con el contenedor vacío durante más de treinta minutos

