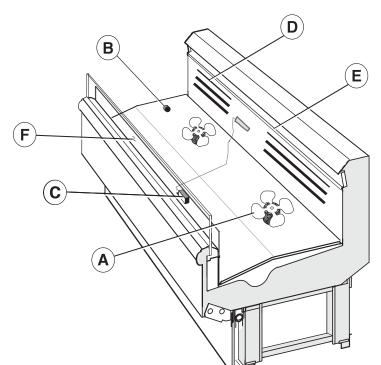
HUSSMANN® Excel





M1XLD-GE

Hoja de datos técnicos N/P 0532337_J Certificado por la NSF® Febrero de 2017

Nos reservamos el derecho de cambiar o revisar las especificaciones y el diseño del producto en relación con cualquier característica de nuestros productos. Dichos cambios no dan derecho al comprador a cambios correspondientes, mejoras, agregados o reemplazos en el equipo comprado o enviado anteriormente.

Artículo Nº de Pieza Descripción Nº de artículo de cableado

Ensambles de ventiladores y termostatos

A.	Ensamble del ventilador estándar de 9 W		
	0440420	Motor de ventilador, evaporador (MO.4410302)	
	0376413	Aspa de ventilador (FB.0376413)	
В.		Termostato de refrigeración opcional, ajustable	(2)
C.	0398557	Termostato de descongelamiento estándar, no ajustable	(3)

(CT.4440611)

Artículo Nº de Pieza Descripción Nº de artículo de cableado **CALENTADORES**

D.	0483959	8 pies Calentadores de descongelamiento eléctricos, modulares, 208 V, 685 W (HE.4850633)	
E.	Calentadores de 0109417	el riel posterior Gabinete de 8 pies (HE.4850422)	(6)
F.	0483952	Calentador anticondensación en el vidrio delantero (GL.4978826)	(7)

LÁMPARAS Y BALASTRAS Ninguna

Nota: Revisión J: . Se cambió el número de revisión para mantener consistencia con la versión en inglés. No se hizo ningún otro cambio.

Data sheet-Excel M1XLDGE-SP Hoja de datos-Excel M1XLDGE-SP

Perspectivas de plano de ingeniería

DATOS FÍSICOS

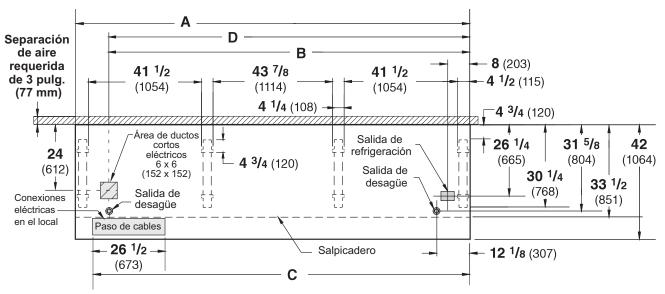
Tubo de goteo del exhibidor (pulg.) 1 1/4 Manguera de líquido del exhibidor (pulg.) 3/8

Manguera de succión del exhibidor (pulg.) 5/

Carne congelada / deli

09-2005

Dimensiones mostradas en pulgadas y (mm).



NOTA: Las conexiones eléctricas de un gabinete a otro se hacen FRENTE AL SALPICADERO. FRENTE

	8 pies
General	
A) Longitud del gabinete (sin extremos ni separadores)	96 3/8 (2448)
(Cada extremo y separador aislado agrega 1 ½ pulg. (38 mm) a la agrupación de gabinetes.)	
Dimensión máxima exterior desde la parte posterior hasta el frente del gabinete	
(incluye tope)	42 (1064)
Parte posterior del gabinete al frente del salpicadero	33 1/2 (851)
Parte posterior del gabinete al borde exterior de la pata delantera	30 1/4 (768)
Distancia entre los bordes de las patas externas y las patas centrales	41 1/2 (1054)
Distancia entre los bordes de las patas centrales	NA
Distancia entre los bordes de las patas externas y el salpicadero	2 3/4 (70)
ervicio eléctrico (Punto de conexión del cableado eléctrico en el local)	
B) Extremo derecho del gabinete al centro del área de ductos cortos	84 1/4 (2140)
Parte posterior del gabinete al centro del área de ductos cortos	24 (612)
Longitud del paso de cables eléctricos	26 1/2 (673)
Extremo derecho del gabinete al extremo izquierdo del paso de cables	90 1/8 (2289)
nlidas de desagüe (una en cada extremo)	
D) Extremo derecho del gabinete al centro de la salida de desagüe izquierda	84 1/4 (2140)
Extremo derecho del gabinete al centro de la salida de desagüe derecha	12 1/8 (307)
Parte posterior exterior del gabinete al centro de las salidas de desagüe	31 5/8 (804)
Tubo de goteo con cédula 40 de PVC	1 1/4 (32)
alida de refrigeración	
Parte posterior del gabinete al centro de la salida de refrigeración	26 1/4 (665)
Extremo derecho del gabinete al centro de la salida de refrigeración	8 (203)

Excel M1XLD-GE Carne congelada / deli

DATOS DE REFRIGERACIÓN

Nota: Estos datos se basan en tiendas cuya temperatura y humedad no excedan los 75 °F y una H.R. del 55%.

M1XLD-GE§

Aire de descarga (°F)	-10
Evaporador (°F)	-20
Dimensionamiento	-23
de la unidad (°F)	

§ Se muestra la temperatura promedio del evaporador. Use el punto de rocío para refrigerantes de alto nivel de deslizamiento para dimensionamiento de la unidad. Tome cuidado para usar el nivel del punto de rocío en las tablas PT para medir y ajustar el recalentamiento. Ajuste la presión del evaporador como sea necesario para mantener la temperatura del aire de descarga que se muestra.

Btu/h/pie [‡]	M1XLD-GE	
Paralelo	380	
Convencional	390	

[‡] Los motores de ventilador economizadores de energía no están disponibles para este modelo de temperatura baja.

DATOS DE DESCONGELAMIENTO

M1XLD-GE

Frecuencia (h) 8

Eléctrico

Temp. Term. (°F) 48 °F Protección contra fallos (minutos) 40

Termostato de descongelamiento estándar

Cierre al elevarse: cierra, 48 °F — abre, 33 °F

CONTROLES CONVENCIONALES

Control de contraflujo de baja presión

M1XLD-GE

CI/CO* -27 °F / -37 °F

Solo unidad en interiores, terminación de

descongelamiento a presión* No se recomienda

* Use una tabla de presión y temperatura para determinar las conversiones de PSIG.

Dimensiones mostradas en pulg. y (mm).

M1XLD-GE	Separación de aire requerida de 3 pulg. (77 mm)
	7 5/8 (194)
28 5/8 (727) 38 1/4 (972) Conexiones — eléctricas de un gabinete a otro	30 (762) 9 3/4 (246) 8 3/4 (222) 17 1/8 (436) 17 1/8 (436) 26 1/4 (665) 30 1/4 (768) 31 5/8 (804) 42 (1064)

Carga estimada**			M1XLD-GE
8 pies	1.7 lb	27 oz	0.8 kg
12 pies	2.3 lb	37 oz	1.0 kg

^{**}Este es un promedio para todos los tipos de refrigerantes. La carga de refrigerante real puede variar en aproximadamente media libra (8 oz / 0.2 kg).

Certificación NSF

Este modelo de exhibidor se fabrica para cumplir con los requisitos del Estándar Nº 7 de ANSI/NSF (National Sanitation Foundation) en cuanto a construcción, materiales y facilidad de limpieza.

Excel M1XLD-GE Carne congelada / deli

Datos eléctricos

			o pres	
Número de ventiladores—9 W		2		
			Amperios	Watts
			8 pies	8 pies
Ventilado	res del evaporado	r		
120 V	60 Hz	Estándar	0.48	50
120 V	50 Hz	Estándar	0.54	56
Capacidae	d mínima en amp	erios del circuito		
120 V	60 Hz	Estándar	0.68	
120 V	50 Hz	Estándar	0.74	
Protección	n máxima de sobi	recarga del circuito, 120 V	20	
Protecció	n máxima de sob	recarga del circuito, 230 V	15	
Calentado	ores anticondensa	ción acanalados		
120 V	50 Hz/60 Hz	Estándar	0.80	96
Calentado	ores anticondensa	ción del vidrio de retorno		
120 V	50 Hz/60 Hz	Estándar	0.52	46
Desconge	lamiento eléctric	o, 208 V	6.6	1370

8 pies

NA

Lámparas estándar

Ninguna

Lámparas opcionales

Ninguna

Lámparas para estantes opcionales

Descongelamiento KoolGas, 120 V

Ninguna

Excel M1XLD-GE Carne congelada / deli

Datos del producto

Cubo utilizable recomendado 1 (pies cúbicos/pie) Área de exhibición total AHRI 2 (pies cuadrados/pie) Área de estante 3 (pies cuadrados/pie) 1.93 pies³ /pie (0.18 m³ /m) 2.56 pies² /pie (0.78 m² /m) 2.51 pies² /pie (0.76 m² /m)

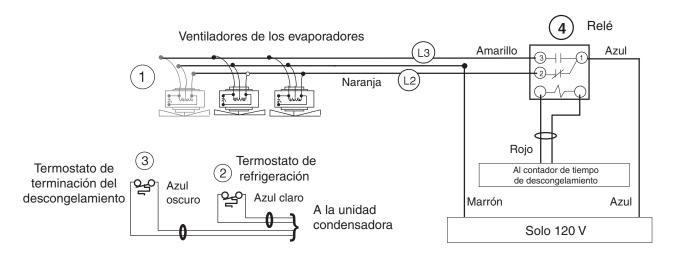
- ¹ Volumen refrigerado/Unidad de longitud, pies³/pie m³/m]
- ² Calculada utilizando la metodología estándar AHRI 1200: Área de exhibición total, pies² [m²]/Unidad de longitud, pies [m]
- ³ El área de superficie del estante está formada por la plataforma inferior más el complemento del estante estándar, como se muestra en la **Guía de referencia de productos** de Hussmann. Este modelo no tiene NINGÚN complemento del estante estándar.

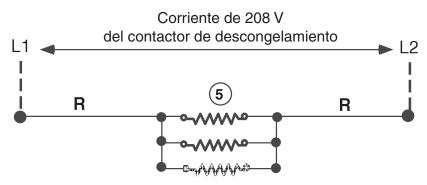
PESO DE ENVÍO ESTIMADO 4

GabineteExtremo sólido8 pies(cada uno)lb (kg)800 (363)50 (23)

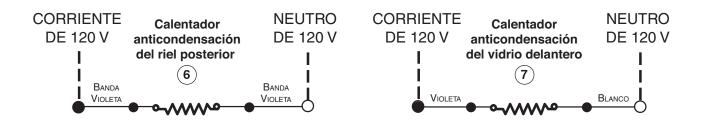
⁴ Los pesos reales varían dependiendo de los kits opcionales incluidos.

Cableado de descongelamiento Descongelamiento eléctrico estándar





Calentadores de descongelamiento eléctricos modulares (montados encima de los evaporadores)



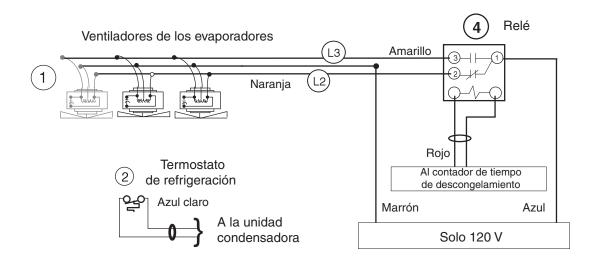
ADVERTENCIA

Todos los componentes deberán tener una conexión mecánica a tierra y el exhibidor deberá estar conectado a tierra.

Números en círculos = Números del artículo de la lista de piezas

Los componentes en gris solo están presentes en los modelos de 12 pies.

Cableado de descongelamiento Descongelamiento a gas opcional







ADVERTENCIA

Todos los componentes deberán tener una conexión mecánica a tierra y el exhibidor deberá estar conectado a tierra.

Números en círculos = Números del artículo de la lista de piezas

Los componentes en gris solo están presentes en los modelos de 12 pies.

R = Rojo