

Cliente _____ Cantidad _____
 Proyecto _____ Posición _____

Mesa Vision Fermentación 2 puertas

Modelo: TFS13/1MJ-710

Cód.: T60260000801

Mesa de fermentación Vision 2 puertas, altura del cuerpo de la mesa 710 mm, sin top. Unidad de refrigeración enchufable, clase climática 5 utilización intensiva y gas refrigerante ecológico R290. Rango de temperaturas -6°+40°C. ventilación regulable 25-100% y humedad regulable 45-95%. Pantalla táctil de 7" con recetas personalizables. Equipamiento de serie: 14 parejas de guías para bandejas EN60x40, filtro de purificación de agua. Está equipado con las funciones: fermentación controlada, fermentación manual, ciclo continuo, conservación, chocolate, descongelación. Evaporador con tratamiento anticorrosión y desescarche por gas caliente. Espesor de aislamiento 60 mm - HFO con alto rendimiento de aislamiento y bajo impacto ambiental (libre de CFC, HCFC, HFC). Asa de acero inoxidable AISI 304 y junta de puerta magnética de triple cámara, fácilmente sustituible. Apertura de puerta reversible con autocierre y tope de 105°. Interior/exterior de acero inoxidable AISI 304, incluida la trasera exterior. Esquinas interiores redondeadas para facilitar la limpieza. La base reforzada modular de acero colaminado permite la instalación sobre ruedas, patas, zócalos extraíbles o zócalos de obra. Cosmo: conexión wi-fi para monitorización remota a través de Cosmo App. Cuando está cableado a mesas y armarios Coldline actúa como hub para la supervisión remota de los equipos conectados.



Datos técnicos

Top:	Sin top
Capacidad máxima:	14 bandejas EN60x40
Capacidad bruta:	389 lt
Rango de temperatura:	-6°+40°C
Rango de humedad:	45% - 95% con humidificador
Humidificador:	Incluye
Unidad refrigeradora:	Plug-in
Clase climática:	5
Gas refrigerante:	R290
Descogelación :	Gas caliente
Altura de la carcasa:	710 mm
Válvula:	Solenoides suministrado de serie
Dimensiones:	1450x780x810 mm
Dimensiones embalaje:	1545x900x998 mm
Peso bruto:	130 Kg
Alimentación:	220-240 V - 50 Hz
Potencia absorbida:	550 W
Corriente absorbida:	2,5 A
Rendimiento de refrigeración:	565 W*
*:	Evap. -10°C Cond. +55°C

Características

Funciones:	Fermentación controlada, fermentación manual, ciclo continuo, conservación, chocolate, descongelación, helado
Equipo:	14 pares de guías para EN60x40
Control:	Pantalla táctil 7" con puerto USB
Puertas:	2 puertas, autocierre, reversible con tope a 105°
Junta de la puerta:	Triple cámara, magnética y fácilmente sustituible
Aislamiento:	Espesor 60 mm - libre de CFC/HCFC
Acabado interno/externo:	Exterior e interior en acero inox AISI 304.
Esquinas internas:	Redondeado para una fácil limpieza
Manija:	En acero inox AISI 304, espesor 2 mm
Rack y guías:	Acero inox AISI 304, fácil desenganche
Patatas:	en acero inoxidable AISI 304 regulables h 100/150 mm
Cosmo:	Sistema de control remoto Wi-Fi

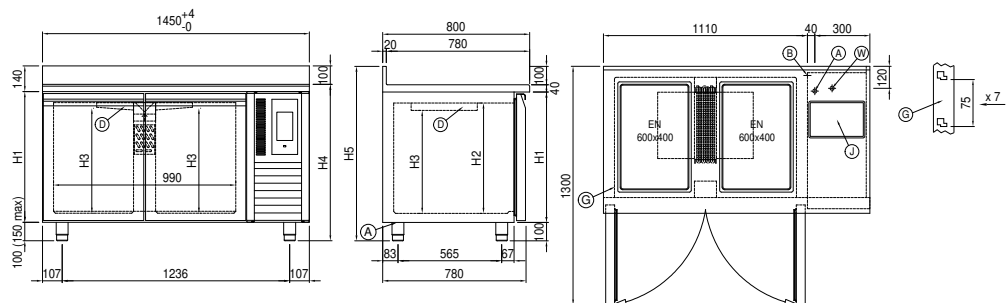
Accesorios y variantes

Color RAL a elegir	Kit 4 ruedas giratorias con freno h 128 mm
Unidad plug-in por agua	Bandeja de aluminio EN60x40 h 20 mm
Alimentazione frequenza 60Hz	Rejilla inox EN60x40
Otros voltajes especiales	Rejilla plastificada EN60x40
Cartucho Filtro Purity C Quell ST 50	Par de guías tipo L 402 mm EN

COSMO - control wi-fi

Cosmo è l'esclusiva tecnologia wi-fi di The Nice Kitchen che permette di connettere, aggiornare e monitorare da smartphone i i fermaievitazione VISION. VISION è anche un Cosmo hub e consente la supervisione remota degli apparecchi Coldline a lui collegati. Dall'app potrai controllare le condizioni di funzionamento di ogni macchina e ricevere alert in caso di funzionamento anomalo.

Diseño técnico



A: Alimentación del cable de salida	B: Descarga del agua de condensación	D: Difusor flujo de aire
G: Cremalleras	J: Evaporación automática del agua de condensación	W: Carga agua para Humidificador - hembra 3/4". Descarga no requerida