Cliente _____ Quantità _____

Progetto _____ Posizione _____

Tavolo Vision Fermalievitazione 2 porte

Modello: TFP13/1MJ-710 **Cod:** T60261000801

Tavolo Fermalievitazione Vision 2 porte, altezza corpo tavolo 710 mm, con piano. Unità refrigerante plug-in, classe climatica 5 heavy duty e gas refrigerante ecologico R290. Range di temperatura -6°+40°C. Ventilazione regolabile 25-100% e umidità regolabile 45-95%. Touch screen 7" con modalità di funzionamento con ricette personalizzabili. Dotazione: 14 coppie guide per teglie EN60x40, filtro di purificazione dell'acqua. È dotato delle funzioni: fermalievitazione, lievitazione manuale, ciclo continuo, conservazione, decongelamento, cioccolato. Evaporatore verniciato anticorrosione e sbrinamento a gas caldo. Spessore dell'isolamento 60 mm - HFO con elevate prestazioni isolanti e basso impatto ambientale (senza CFC, HCFC, HFC). Maniglia in acciaio inox AISI 304 e guarnizione magnetica della porta a tripla camera, facilmente sostituibile. Apertura porta reversibile, autochiudente con fermo a 105°. Interno/esterno in acciaio inox AISI 304 compreso schiena esterna. Angoli interni arrotondati per una facile pulizia. La base modulare rinforzata in acciaio colaminato consente l'installazione su ruote, piedini, zoccolo fisso o mobile. Cosmo: connessione wi-fi per il monitoraggio da remoto tramite Cosmo App. Se collegato via cavo a tavoli ed armadi Coldline svolge la funzione di hub per il monitoraggio da remoto delle apparecchiature collegate.



Dati Tecnici

Top:	Con piano
Capacità massima:	14 teglie EN60x40
Capacità lorda:	389 lt
Range temperatura:	-6°+40°C
Range umidità:	45% - 95% con umidificatore
Umidificatore:	Incluso
Unità refrigerante:	Plug-in
Classe efficienza energetica:	D
Indice efficienza energetica:	54,2
Consumo annuo:	1321
Consumo 24h:	3620
Classe Climatica:	5
Gas refrigerante:	R290 (GWP=3)
Sbrinamento:	A gas caldo
Altezza scocca:	710 mm
Valvola:	Solenoide fornita di serie
Dimensioni:	1450×800×850 mm
Dimensioni imballo:	1545×900×998 mm
Peso netto / lordo:	155 Kg / 165 Kg
Volume netto / lordo:	254 lt / 389 lt
Alimentazione:	220-240 V - 50 Hz
Assorbimento:	550W - 2,5A
Resa Frigorifera:	565 W*
*:	Evap. -10°C Cond. +55°C

Caratteristiche

Funzioni:	Fermalievitazione, lievitazione manuale, ciclo continuo, conservazione, cioccolato, decongelamento, gelato
Dotazione:	14 coppie guida EN60x40
Controllo:	Display touch screen 7" con presa USB
Porte:	2 porte, autochiudenti, reversibili con fermo a 105°
Guarnizione porta:	A tripla camera, magnetica facilmente sostituibile
Isolamento:	Spessore 60 mm - CFC/HCFC free
Finitura interna/esterna:	Esterno e interno in acciaio inox AISI 304.
Angoli interni:	Arrotondati per una facile pulizia
Maniglia:	In acciaio inox AISI 304, spessore 2 mm
Cremagliere e Guide:	Acciaio inox AISI 304, a sgancio rapido
Piedini:	In acciaio inox AISI 304 regolabili h 100-150 mm
Cosmo:	Sistema di controllo remoto wi-fi

In order to constantly offer the best possible products we reserve the right to make changes on technical specifications without incurring any obligation for equipment previosly or subsequently sold.

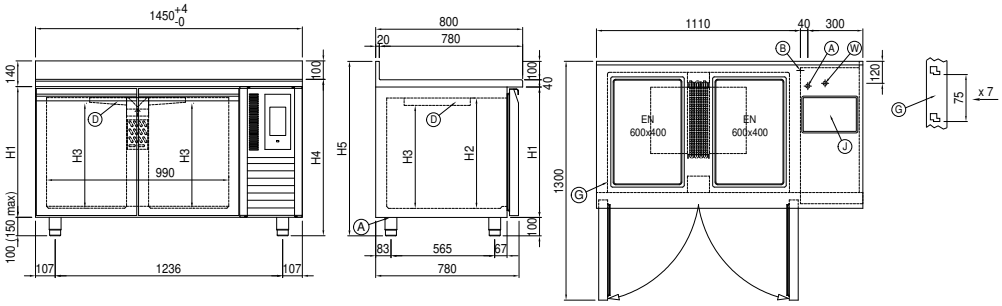
Accessori e varianti

Verniciatura RAL	Kit 4 ruote pivotanti con freno h 128 mm
Unità plug-in ad acqua	Teglia alluminata EN60x40 h 20 mm
Alimentazione frequenza 60Hz	Griglia inox EN60x40
Altre alimentazioni	Griglia plastificata EN60x40
Cartuccia Filtro Purity C Quell ST 50	Coppia guide tipo L 402 mm EN

COSMO - controllo wi-fi

Cosmo è l'esclusiva tecnologia Wi-Fi di The Nice Kitchen che permette di connettere, aggiornare e monitorare da smartphone i fermalievitazione 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.

Disegno tecnico



A:	Uscita cavo alimentazione	**B:**	Scarico condensa	**D:**	Diffusore flusso aria
G:	Cremagliere	**J:**	Evaporazione automatica condensa	**W:**	Carico acqua per umidificatore - femmina 3/4". Scarico non richiesto

In order to constantly offer the best possible products we reserve the right to make changes on technical specifications without incurring any obligation for equipment previosly or subsequently sold.