

Kunde \_\_\_\_\_ Menge \_\_\_\_\_  
Projekt \_\_\_\_\_ Lage \_\_\_\_\_

## Kühltisch Gärunterbrecher Vision 2 Türen

Modell: TFP13/1MJ-660

Cod: T60261000803



### Technische Daten

Arbeitsplatte:	Mit Arbeitsplatte
Maximale Kapazität:	14 Bleche
Bruttokapazität:	357 lt
Betriebstemperatur:	-6°+40°C
Feuchtigkeitsbereich:	45% - 95% mit Luftbefeuchter
Luftbefeuchter:	Einschließlich
Externe Kälteanlage:	Steckerfertig
Energieeffizienzklasse:	D
Energieeffizienzindex:	50,2
Jährliche Energieverbrauch:	1197
Verbrauch 24h:	3280
Klimaklasse:	5
Kältemittel:	R290 (GWP=3)
Abtauung:	Heißgas
Korpushöhe:	660 mm
Ventil:	Standardmäßig mit Magnetventil geliefert
Außenmaße:	1450×800×800 mm
Verpackungsabmessungen:	1545×900×998 mm
Netto- / Bruttogewicht:	149 Kg / 159 Kg
Netto / Brutto-Volumen:	230 lt / 357 lt
Spannung/Frequenz:	220-240 V - 50 Hz
Max. Stromaufnahme:	550W - 2,5A
Kälteleistung:	565 W*
*:	VT. -10°C Kond. +55°C

### Eigenschaften

Funktionen:	Gärung und Gärunterbrechung, manuelle Gärung, kontinuierlicher Zyklus, Lagerung, Schokolade, Auftauung, Speiseeis
Standardausrüstung:	14 Auflageschienen EN60x40
Kontrolle:	7" Touchscreen-Display mit USB-Anschluss
Türen:	2 Türen, selbstschließend, umsteuerbar mit 105° Anschlag
Türdichtung:	Magnetisch, dreikammerig und leicht austauschbar
Isolierung:	60 mm Dicke - FCKW/HCKW-frei
Ausführung Innen/Außen:	Außen und innen CNS nach DIN 1.4301.
Innenecken:	Abgerundet für einfache Reinigung und maximale Hygiene
Griff:	CNS nach DIN 1.4301, 2 mm stark
Führung und Gleitschienen:	CNS nach DIN 1.4301, Schnellspanner
Füße:	Aus Edelstahl AISI 304, Höhenverstellbare 100/150 mm
Cosmo:	Wi-Fi-Fernbedienungssystem

## Zubehör und Ausführungen

Pulverbeschichtung mit RAL Farbe	Kit 4 CNS Drehrollen mit Bremse h 128 mm
Wasser Kondensation für steckerfertige Modelle	Alu-Kuchenblech EN60x40 H 20 mm
Alimentazione frequenza 60Hz	Roste EN60x40 aus CNS
Andere Speisungen	Kunststoffbeschichteter Tragrost EN60x40
Wasserenthärter Purity C Quell ST 50	Auflageschienen Typ L 402 mm EN

## Cosmo - Wi-Fi Kontroll system

Cosmo è l'esclusiva tecnologia wi-fi di The Nice Kitchen che permette di connettere, aggiornare e monitorare da smartphone i fermaalievitazione 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.

## Technische Zeichnung

