Клиент Количество

Проект Позиция

Стол Vision отложенной расстойки 2 дверный

Модель: TFA13/1MJ-760 **Код:** T60262000802

Стол Vision отложенной расстойки 2 двери, высота корпуса стола 760 мм, столешница с бортом. Встроенный холодильный агрегат, климатический класс 5 высокая нагрузка и экологический хладагент R290. температурный диапазон -6°+40°C. регулируемая вентиляция 25-100% и регулируемая влажность 45-95%. 7-дюймовый сенсорный экран с настраиваемыми рецептами. Комплектация: 14 направляющих для EN60x40 полок. Он оснащен следующими функциями: отложенная расстойка, ручная расстойка, непрерывный цикл, хранение, шоколад, разморозка. Испаритель с антикоррозийной обработкой и оттайка горячим газом. Толщина изоляции 60 мм - HFO-хладагент с высокими изоляционными характеристиками и низким воздействием на окружающую среду (без ХФУ, ГХФУ, ГФУ). Ручка из нержавеющей стали AISI 304 и магнитное трехкамерное уплотнение дверцы, легко заменяемое. Реверсивная, самозакрывающаяся дверь с упором на 105°. Внутри/снаружи нержавеющая сталь AISI 304; включая внешнюю заднюю стенку. Закругленные внутренние углы для удобства очистки. Усиленное модульное основание из ламинированной стали делает возможной установку на колеса, ножки, стационарный или выдвижной цоколь. Cosmo: wi-fi соединение для удаленного мониторинга через приложение Cosmo App. При подключении к столам и шкафам Coldline работает как узловой хаб для удаленного мониторинга подключенного оборудования.



Технические данные

Столешница:	Со столешницей и бортом
Максимальная вместимость:	14 противней EN60x40
Вместимость брутто:	421 lt
Диапазон температур:	-6°+40°C
Влажность:	45% - 95% с увлажнителем
Увлажнитель:	Включая
Холодильный агрегат:	С встроенным агрегатом
Энергетический класс:	D
Индекс EEI:	57,8
Годовое потребление:	1445
Потребление 24 часа:	3960
Климатический класс:	5
Фреон:	R290 (GWP=3)
Оттайка:	Оттайка горячим газом
Высота корпуса:	760 mm
Клапан:	Поставляется с соленоидом
Габариты:	1450×800×1000 mm
Габариты в упаковке:	1545×900×998 mm
Вес нетто / брутто:	166 Kg / 176 Kg
Объем нетто / брутто:	278 lt / 421 lt
Напряжение:	220-240 V - 50 Hz
Эл. мощность:	550W - 2,5A
Холод. Мощность:	565 W*
***:**	Испарител. -10°C конд. +55°C

Характеристики

Функции:	Отложенная расстойка, ручная расстойка, непрерывный цикл, хранение, шоколад, разморозка, мороженое
Базовая комплектация:	14 направляющих EN60x40
контроль:	7 "сенсорный экран с USB
Двери:	2 двери, самозакрывающиеся, реверсивные с ограничителем на 105°
Уплотнение дверцы:	Магнитный, трехкамерный и егко заменяемый
Толщина изоляции:	Толщина 60 мм - CFC/HCFC нет
Внешняя/внутренняя отделка:	Внутренняя и внешняя отделка из нержавеющей стали AISI 304
Внутренние углы:	Округлые для егкой чистки
Ручка:	Нержавеющая сталь AISI 304, толщина 2 mm
Направляющие и стойки:	Хромированная застежка со встроенным замком
Ножки:	из нержавеющей стали AISI 304, регулируемые h 100/150 мм
Cosmo:	Система дистанционного управления 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.

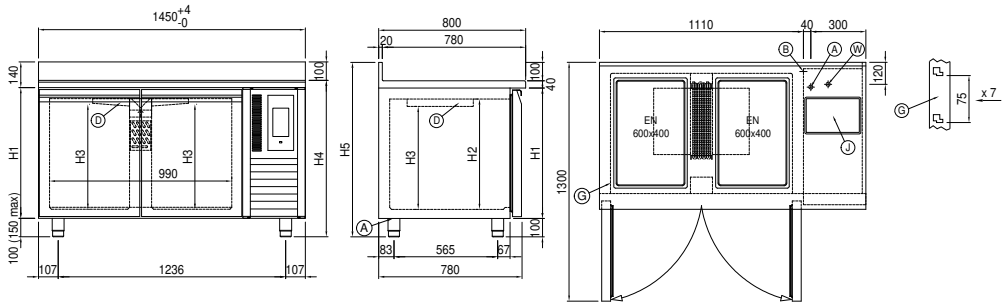
Аксессуары и модификации

- Персонализированный RAL
- С встроенным агрегатом, водяное охл
- Alimentazione frequenza 60Hz
- Другое напряжение
- Фильтр-картридж Purity C Quell ST 50
- 4 вращающиеся колеса из нерж стали с тормозами, h 128 мм
- Противень, алюминиевый сплав EN60x40 h 20 мм
- Решётка из нержавеющей стали EN60x40
- Решетка с пластиковым покрытием EN60x40
- Пара направляющих типа L 402 мм EN

COSMO - контроль wi-fi

Cosmo - это эксклюзивная технология Wi-Fi от The Nice Kitchen, которая позволяет подключать, обновлять и контролировать светильники компании VISION со смартфонов. VISION также является концентратором Cosmo и позволяет удаленно контролировать подключенные к нему приборы Coldline. Из приложения вы можете проверить условия работы каждого аппарата и получить предупреждения в случае ненормальной работы.

Технический чертеж



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.