Cliente _____ Cantidad _____

Proyecto _____ Posición _____

Mesa Vision Fermentación 2 puertas

Modelo: TFA13/1MJ-660 **Cód.:** T60262000803

Mesa de fermentación Vision 2 puertas, altura del cuerpo de la mesa 660 mm, top con alzatina. 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. Está equipado con las funciones: fermentación controlada, fermantación 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:	Con top y alzatina
Capacidad máxima:	14 bandejas EN60x40
Capacidad bruta:	357 lt
Rango de temperatura:	-6°+40°C
Rango de humedad:	45% - 95% con humidificador
Humidificador:	Incluye
Unidad refrigeradora:	Plug-in
Clasificación energética:	D
Índice eficiencia energética:	50,2
Consumo anual:	1197
Consumo 24h:	3280
Clase climática:	5
Gas refrigerante:	R290 (GWP=3)
Descogelación :	Gas caliente
Altura de la carcasa:	660 mm
Válvula:	Solenoide suministrado de serie
Dimensiones:	1450×800×900 mm
Dimensiones embalaje:	1545×900×998 mm
Peso neto / bruto:	154 Kg / 164 Kg
Volumen neto / bruto:	230 lt / 357 lt
Alimentación:	220-240 V - 50 Hz
Potencia absorbida:	550W - 2,5A
Rendimiento de refrigeración:	565 W*
*:	Evap. -10°C Cond. +55°C

Caracteristicas

Funciones:	Fermentación controlada, fermantación 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
Patas:	en acero inoxidable AISI 304 regulables h 100/150 mm
Cosmo:	Sistema de control 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.

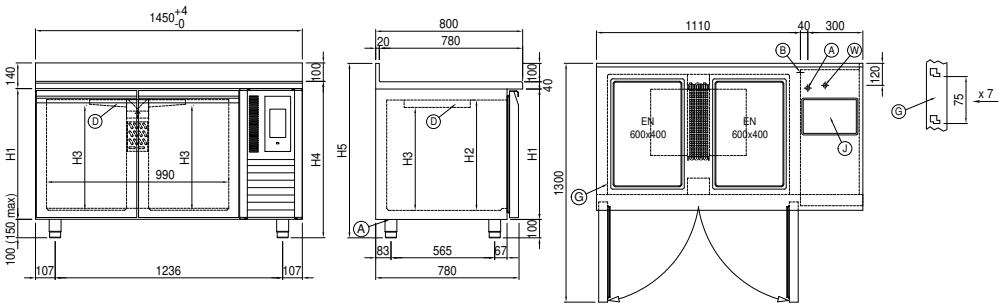
Accesorios y variantes

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 es la tecnología Wi-Fi exclusiva de The Nice Kitchen que permite conectar, actualizar y supervisar los fermentadores VISION desde smartphones. VISION es también un hub Cosmo y permite supervisar a distancia los aparatos Coldline conectados a él. Desde la app se pueden comprobar las condiciones de funcionamiento de cada máquina y recibir alertas en caso de funcionamiento anómalo.

Diseño técnico



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.