Клиент Количество

Проект Позиция

Многотемпературный стол Vision 3 дверный

Модель: TCP17/1MJ-710 **Код:** T60301000201

Стол Vision для хранения 3 двери, высота корпуса стола 710 мм, со столешницей. Встроенный холодильный агрегат, климатический класс 5 высокая нагрузка и экологический хладагент R290. температурный диапазон -5°+15°C. Регулируемая вентиляция 50-100% и регулируемая влажность 45-95% для функции шоколада. 7-дюймовый сенсорный экран с настраиваемыми рецептами. Комплектация: 21 направляющих для EN60x40 полок. Он оснащен следующими функциями: хранение, Шоколад, Размораживание. 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
Максимальная вместимость:	21 противень EN60x40
Вместимость брутто:	607 lt
Диапазон температур:	-5°+15°C
Влажность:	90% - 40% (T°C >+4°C)
Холодильный агрегат:	С встроенным агрегатом
Энергетический класс:	D
Индекс EEI:	56,0
Годовое потребление:	1544
Потребление 24 часа:	4232
Климатический класс:	5
Фреон:	R290 (GWP=3)
Количество хладагента:	110g
Оттайка:	Оттайка горячим газом
Высота корпуса:	710 mm
Клапан:	Поставляется с соленоидом
Габариты:	2005×800×850 mm
Габариты в упаковке:	2100×900×998 mm
Вес нетто / брутто:	180 Kg / 190 Kg
Объем нетто / брутто:	382 lt / 607 lt
Напряжение:	220-240 V - 50 Hz
Эл. мощность:	550W - 2,5A
Холод. Мощность:	565 W*
***:**	Испарител. -10°C конд. +55°C

Характеристики

Функции:	Хранение, Шоколад, Размораживание, Мороженое
Базовая комплектация:	21 направляющая EN60x40
контроль:	7 "сенсорный экран с USB
Двери:	3 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.

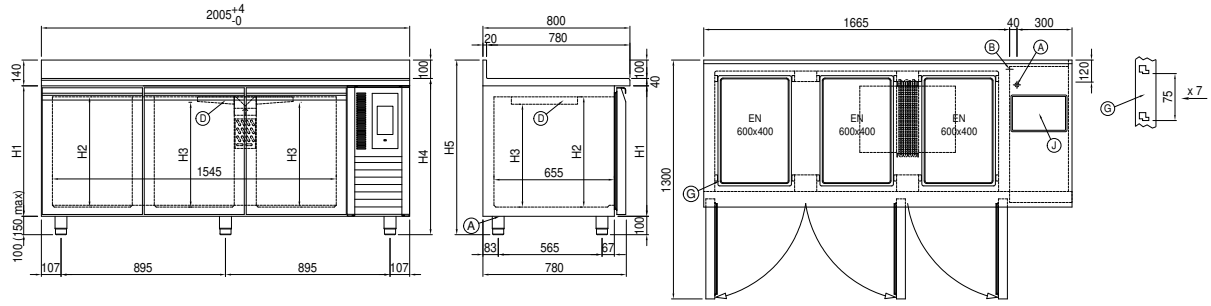
Аксессуары и модификации

- Персонализированный RAL
- С встроенным агрегатом, водяное охл
- Alimentazione frequenza 60Hz
- Другое напряжение
- 6 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
- Серийный интерфейс, кабель RS485

COSMO - контроль wi-fi

Cosmo - это эксклюзивная технология Wi-Fi от The Nice Kitchen, которая позволяет подключать, обновлять и контролировать консерватории 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



A: Выход кабеля питания

B: Слив конденсата

D: Циркуляция воздуха

G: Направляющие и стойки

J: Автоматическое испарение конденсата

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.