Kunde _____ Menge _____

Projekt _____ Lage _____

Kühltisch Gärunterbrecher Vision 3 Türen

Modell: TFS17/1MJ-760 **Cod:** T60360000802

Gärunterbrecher Vision 3 Türen, Korpushöhe 760 mm, ohne Arbeitsplatte. Steckerfertiges Kühlaggregat, Klimaklasse 5 heavy duty und umweltfreundliches Kältemittelgas R290. Temperaturbereich -6°+40°C. einstellbare Belüftung 25-100% und einstellbare Luftfeuchtigkeit 45-95%. 7"-Touchscreen mit anpassbaren Rezepten. Standardausrüstung: 21 Auflageschienen für EN60x40 Einschübe. Sie ist mit folgenden Funktionen ausgestattet: Gärung und Gärunterbrechung, manuelle Gärung, kontinuierlicher Zyklus, Lagerung, Schokolade, Auftauung. Korrosionsgeschützter Verdampfer und heißgas-Abtauung. 60 mm Isolierung - HFO mit hoher Dämmleistung und geringer Umweltbelastung (FCKW-, HFCKW-, FKW-frei). Griff aus Edelstahl AISI 304 und magnetische Dreikammer-Türdichtung, leicht austauschbar. Umdrehbar, selbstschließende Türöffnung mit 105°-Anschlag. Innen/außen sowie rückseitig aus CNS nach DIN 1.4301. Abgerundete Innenecken für einfache Reinigung. Der verstärkte,modulare Unterbau aus kolaminiertem Stahl ermöglicht eine Installation auf Rädern, Füßen, mobilen oder gemauerten Sockeln. Cosmo: Wi-Fi-Verbindung für die Fernüberwachung über die Cosmo App. Bei der Verkabelung mit Coldline Tischen und Schränken, fungieren diese als Hub für die Fernüberwachung der angeschlossenen Geräte.



Technische Daten

Arbeitsplatte:	Ohne Arbeitsplatte
Maximale Kapazität:	21 wagen EN60x40
Bruttokapazität:	658 lt
Betriebstemperatur:	-6°+40°C
Feuchtigkeitsbereich:	45% - 95% mit Luftbefeuchter
Luftbefeuchter:	Einschließlich
Externe Kälteanlage:	Steckerfertig
Energieeffizienzklasse:	D
Energieeffizienzindex:	59,0
Jährliche Energieverbrauch:	1690
Verbrauch 24h:	4631
Klimaklasse:	5
Kältemittel:	R290 (GWP=3)
Abtauung:	Heißgas
Korpushohe:	760 mm
Ventil:	Standardmäßig mit Magnetventil geliefert
Außenmaße:	2005×780×860 mm
Verpackungsabmessungen:	2100×900×998 mm
Netto- / Bruttogewicht:	169 Kg / 179 Kg
Netto / Brutto-Volumen:	418 lt / 658 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
Standardausrustung:	21 Auflageschienen EN60x40
Kontrolle:	7" Touchscreen-Display mit USB-Anschluss
Türen:	3 Türen, selbstschließend, umsteuerbar mit 105° Anschlag
Türdichtung:	Magnetisch, dreikammerig und leicht austauschbar
Isolierung:	60 mm Dicke - FCKW/HCKW-frei
Ausfuhrung 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

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.

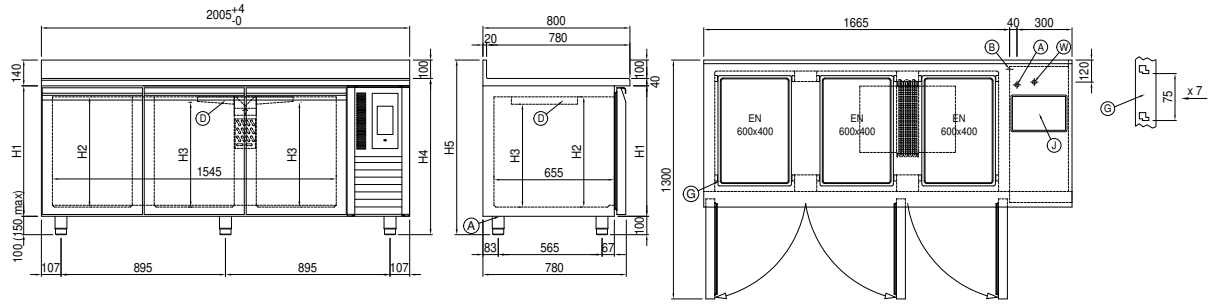
Zubehör und Ausführungen

Pulverbeschichtung mit RAL Farbe	Kit 6 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 ist die exklusive Wi-Fi-Technologie von The Nice Kitchen, mit der VISION-Gärunterbrecher über Smartphones verbunden, aktualisiert und überwacht werden können. VISION ist auch ein Cosmo-Hub und ermöglicht die Fernüberwachung der daran angeschlossenen Coldline-Geräte. Über die CosmoApp können Sie die Betriebsbedingungen jedes Geräts überprüfen und bei abnormalem Betrieb Warnungen erhalten.

Technische Zeichnung



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.