

Cliente \_\_\_\_\_ Quantità \_\_\_\_\_  
Progetto \_\_\_\_\_ Posizione \_\_\_\_\_

## Tavolo Vision Fermalievitazione 3 porte

Modello: TFP17/1MJ-660

Cod: T60361000803

Tavolo Fermalievitazione Vision 3 porte, altezza corpo tavolo 660 mm, con piano. Unità refrigerante plug-in, classe climatica 5 heavy duty e gas refrigerante ecologico R290. Range di temperatura -6°+40°C. Ventilazione regolabile 25-100% e umidità regolabile 45-95%. Touch screen 7" con modalità di funzionamento con ricette personalizzabili. Dotazione: 21 coppie guide per teglie EN60x40. È dotato delle funzioni: fermalievitazione, lievitazione manuale, ciclo continuo, conservazione, decongelamento, cioccolato. Evaporatore verniciato anticorrosione e sbrinamento a gas caldo. Spessore dell'isolamento 60 mm - HFO con elevate prestazioni isolanti e basso impatto ambientale (senza CFC, HCFC, HFC). Maniglia in acciaio inox AISI 304 e guarnizione magnetica della porta a tripla camera, facilmente sostituibile. Apertura porta reversibile, autochiudente con fermo a 105°. Interno/esterno in acciaio inox AISI 304 compreso schiena esterna. Angoli interni arrotondati per una facile pulizia. La base modulare rinforzata in acciaio colaminato consente l'installazione su ruote, piedini, zoccolo fisso o mobile. Cosmo: connessione wi-fi per il monitoraggio da remoto tramite Cosmo App. Se collegato via cavo a tavoli ed armadi Coldline svolge la funzione di hub per il monitoraggio da remoto delle apparecchiature collegate.



### Dati Tecnici

|                               |                             |
|-------------------------------|-----------------------------|
| Top:                          | Con piano                   |
| Capacità massima:             | 21 teglie EN60x40           |
| Capacità lorda:               | 557 lt                      |
| Range temperatura:            | -6°+40°C                    |
| Range umidità:                | 45% - 95% con umidificatore |
| Umidificatore:                | Incluso                     |
| Unità refrigerante:           | Plug-in                     |
| Classe efficienza energetica: | D                           |
| Indice efficienza energetica: | 52,4                        |
| Consumo annuo:                | 1399                        |
| Consumo 24h:                  | 3832                        |
| Classe Climatica:             | 5                           |
| Gas refrigerante:             | R290 (GWP=3)                |
| Sbrinamento:                  | A gas caldo                 |
| Altezza scocca:               | 660 mm                      |
| Valvola:                      | Solenoide fornita di serie  |
| Dimensioni:                   | 2005×800×800 mm             |
| Dimensioni imballo:           | 2100×900×998 mm             |
| Peso netto / lordo:           | 181 Kg / 191 Kg             |
| Volume netto / lordo:         | 346 lt / 557 lt             |
| Alimentazione:                | 220-240 V - 50 Hz           |
| Assorbimento:                 | 550W - 2,5A                 |
| Resa Frigorifera:             | 565 W*                      |
| *:                            | Evap. -10°C Cond. +55°C     |

### Caratteristiche

|                           |  |
|---------------------------|--|
| Funzioni:                 | Fermalievitazione, lievitazione manuale, ciclo continuo, conservazione, cioccolato, decongelamento, gelato |
| Dotazione:                | 21 coppie guida EN60x40  |
| Controllo:                | Display touch screen 7" con presa USB  |
| Porte:                    | 3 porte, autochiudenti, reversibili con fermo a 105°   |
| Guarnizione porta:        | A tripla camera, magnetica facilmente sostituibile   |
| Isolamento:               | Spessore 60 mm - CFC/HCFC free   |
| Finitura interna/esterna: | Esterno e interno in acciaio inox AISI 304.  |
| Angoli interni:           | Arrotondati per una facile pulizia   |
| Maniglia:                 | In acciaio inox AISI 304, spessore 2 mm  |
| Cremagliere e Guide:      | Acciaio inox AISI 304, a sgancio rapido  |
| Piedini:                  | In acciaio inox AISI 304 regolabili h 100-150 mm   |
| Cosmo:                    | Sistema di controllo 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 previously or subsequently sold.

### Accessori e varianti

|                                       |  |
|---------------------------------------|--|
| Verniciatura RAL                      | Kit 6 ruote pivotanti con freno h 128 mm |
| Unità plug-in ad acqua                | Teglia alluminata EN60x40 h 20 mm        |
| Alimentazione frequenza 60Hz          | Griglia inox EN60x40                     |
| Altre alimentazioni                   | Griglia plastificata EN60x40             |
| Cartuccia Filtro Purity C Quell ST 50 | Coppia guide tipo L 402 mm EN            |

### COSMO - controllo wi-fi

Cosmo è l'esclusiva tecnologia Wi-Fi di The Nice Kitchen che permette di connettere, aggiornare e monitorare da smartphone i fermalievitazione 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.

### Disegno tecnico

