

Kunde \_\_\_\_\_ Menge \_\_\_\_\_  
 Projekt \_\_\_\_\_ Lage \_\_\_\_\_

## Kühltisch Gärunterbrecher Vision 3 Türen

Modell: TFA17/1MJ-710

Cod: T60362000801

Gärunterbrecher Vision 3 Türen, Korpushöhe 710 mm, Arbeitsplatte mit Aufkantung. 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:              | Mit Arbeitsplatte und Aufkantung         |
| Maximale Kapazität:         | 21 wagen EN60x40                         |
| Bruttokapazität:            | 607 lt                                   |
| Betriebstemperatur:         | -6°+40°C                                 |
| Feuchtigkeitsbereich:       | 45% - 95% mit Luftbefeuchter             |
| Luftbefeuchter:             | Einschließlich                           |
| Externe Kälteanlage:        | Steckerfertig                            |
| Energieeffizienzklasse:     | D  |
| Energieeffizienzindex:      | 56,0                                     |
| Jährliche Energieverbrauch: | 1544                                     |
| Verbrauch 24h:              | 4232                                     |
| Klimaklasse:                | 5  |
| Kältemittel:                | R290 (GWP=3)                             |
| Abtauung:                   | Heißgas                                  |
| Korpushöhe:                 | 710 mm                                   |
| Ventil:                     | Standardmäßig mit Magnetventil geliefert |
| Außenmaße:                  | 2005×800×950 mm                          |
| Verpackungsabmessungen:     | 2100×900×998 mm                          |
| Netto- / Bruttogewicht:     | 200 Kg / 210 Kg                          |
| Netto / Brutto-Volumen:     | 382 lt / 607 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 |
| Standardausrüstung:        | 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  |
| Ausführung 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 previously or subsequently sold.

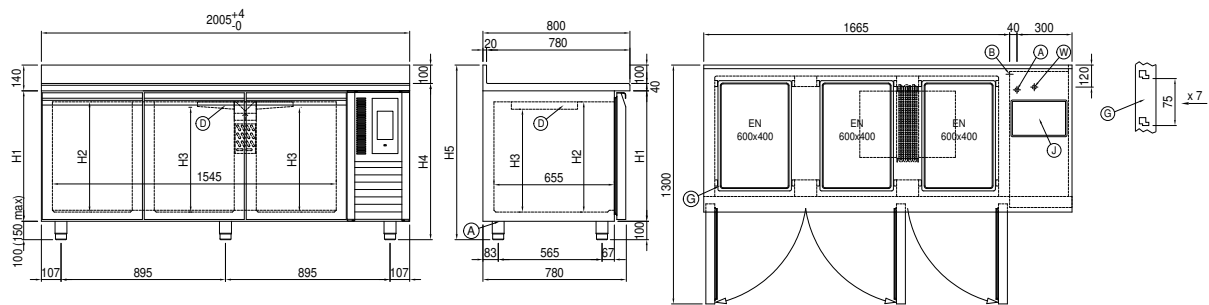
## Zubehör und Ausführungen

|  |  |
|--|--|
| 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



|    |                      |    |                                      |    |   |
|----|----------------------|----|--------------------------------------|----|---|
| A: | Stromanschluss       | B: | Tauwasserablauf                      | D: | Luftstrom Diffusor  |
| G: | Stelleisten Steigung | J: | Automatische<br>Tauwasserverdunstung | W: | Wassernetz Verbindung für<br>Luftbefeuchter - weiblich 3/4".<br>Entladen nicht erforderlich |