Cliente _____ Cantidad _____

Proyecto _____ Posición _____

# Mesa Vision Fermentación 3 puertas

**Modelo:** TFA17/1MJ-710 **Cód.:** T60362000801

Mesa de fermentación Vision 3 puertas, altura del cuerpo de la mesa 710 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: 21 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:** | 21 bandejas EN60x40 |
| **Capacidad bruta:** | 607 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:** | 56,0 |
| **Consumo anual:** | 1544 |
| **Consumo 24h:** | 4232 |
| **Clase climática:** | 5 |
| **Gas refrigerante:** | R290 (GWP=3) |
| **Descogelación :** | Gas caliente |
| **Altura de la carcasa:** | 710 mm |
| **Válvula:** | Solenoide suministrado de serie |
| **Dimensiones:** | 2005×800×950 mm |
| **Dimensiones embalaje:** | 2100×900×998 mm |
| **Peso neto / bruto:** | 200 Kg / 210 Kg |
| **Volumen neto / bruto:** | 382 lt / 607 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:** | 21 pares de guías para EN60x40 |
| **Control:** | Pantalla táctil 7" con puerto USB |
| **Puertas:** | 3 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.

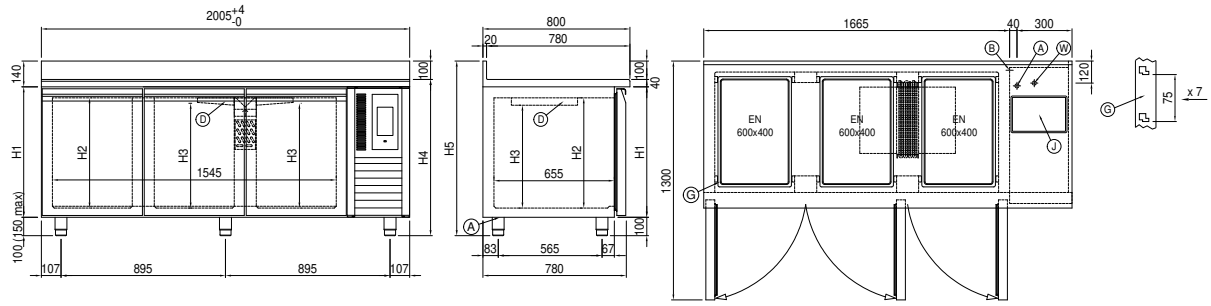
## Accesorios y variantes

| | |
|---|---|
| Color RAL a elegir | Kit 6 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




| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **A:** | Alimentación del cable de salida | **B:** | Descarga del agua de condensación | **D:** | Difusor flujo de aire |
| **G:** | Cremalleras | **J:** | Evaporación automática del agua de condensación | **W:** | Carga agua para Humidificador - hembra 3/4". Descarga no requerida |

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.