

Client \_\_\_\_\_ Quantité \_\_\_\_\_  
 Projet \_\_\_\_\_ Position \_\_\_\_\_

## Table Vision de Fermentation contrôlée 3 portes

Modèle: TFA17/1MJ-710

Cod: T60362000801

Table de chambres de pousse Vision 3 portes, hauteur du corps de la table 710 mm, plateau avec dossier. Unité de réfrigération logée, classe climatique 5 heavy duty et gaz réfrigérant écologique R290. Plage de température -6°+40°C. ventilation réglable de 25 à 100% et humidité réglable de 45 à 95%. Écran tactile de 7 pouces avec recettes personnalisables. Équipement: 21 couples de glissières pour plateau EN60x40. Il est équipé des fonctions: arrête du levage, levage manuel, cycle continu, conservation, chocolat, décongélation. Évaporateur traité anticorrosion et dégivrage au gaz chaud. Épaisseur de l'isolation 60 mm - HFO à haute performance d'isolation et à faible impact environnemental (sans CFC, HCFC, HFC). Poignée en acier inoxydable AISI 304 et joint de porte magnétique à triple chambre, facilement remplaçable. Ouverture de la porte réversible, à fermeture automatique, avec arrêt à 105°. Intérieur/extérieur en acier inoxydable AISI 304, y compris le dos externe. Angles internes arrondis facilitant le nettoyage. La base renforcé modulaire en acier colaminé permet une installation sur roulettes, sur pieds, sur socle mobile ou maçonnerie. Cosmo: connexion wi-fi pour la surveillance à distance via Cosmo App. Lorsqu'elle est reliée à des tables et des armoires Coldline, sert de point relai pour la surveillance à distance des équipements connectés.



### Données techniques

|                                  |                               |
|----------------------------------|-------------------------------|
| Plan de travail:                 | Plan de travail adossé        |
| Capacité maximale:               | 21 niveaux EN60x40            |
| Capacité brute:                  | 607 lt                        |
| Température de fonctionnement:   | -6°+40°C                      |
| Plage d'humidité:                | 45% - 95% avec humidificateur |
| Humidificateur:                  | Incluant                      |
| Groupe frigorifique:             | Groupe logé                   |
| Classe efficacité énergétique:   | D                             |
| Indice d'efficacité énergétique: | 56,0                          |
| Consommation annuelle:           | 1544                          |
| Consommation 24h:                | 4232                          |
| Classe climatique:               | 5                             |
| Gaz réfrigérant:                 | R290 (GWP=3)                  |
| Dégivrage:                       | A gaz chaud                   |
| Hauteur du corps:                | 710 mm                        |
| Détendeur:                       | Solénoïde fourni en standard  |
| Dimensions:                      | 2005x800x950 mm               |
| Dimensions emballage:            | 2100x900x998 mm               |
| Poids net / brut:                | 200 Kg / 210 Kg               |
| Volume net / brut:               | 382 lt / 607 lt               |
| Alimentacion:                    | 220-240 V - 50 Hz             |
| Consommation électrique unité:   | 550W - 2,5A                   |
| Puissance frigorifique:          | 565 W*                        |
| *:                               | Evap. -10°C Cond. +55°C       |

### Caractéristiques

|                           |  |
|---------------------------|--|
| Fonctions:                | Arrête du levage, levée manuelle, cycle continu, conservation, chocolat, décongélation, crème glacée |
| Equipment:                | 21 couples de glissières EN60x40   |
| Control:                  | Display écran tactile 7" avec prise USB  |
| Portes:                   | 3 portes, à fermeture automatique, réversible avec butée à 105°                                      |
| Joint de porte:           | Chambre triple, magnétique facilement remplaçables   |
| Isolement:                | 60 mm d'épaisseur - sans CFC/HCFC  |
| Finition interne/externe: | Finition extérieure et intérieure en acier AISI 304  |
| Coins internes:           | Angles arrondis pour garantir une hygiène maximum  |
| Poignée:                  | En acier inox AISI 304, épaisseur 2 mm   |
| Grilles et guides:        | Acier inoxydable AISI 304 à dégagement rapide  |
| Pieds:                    | En acier inoxydable AISI 304 réglables h 100/150 mm  |
| Cosmo:                    | Système de commande à distance 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.

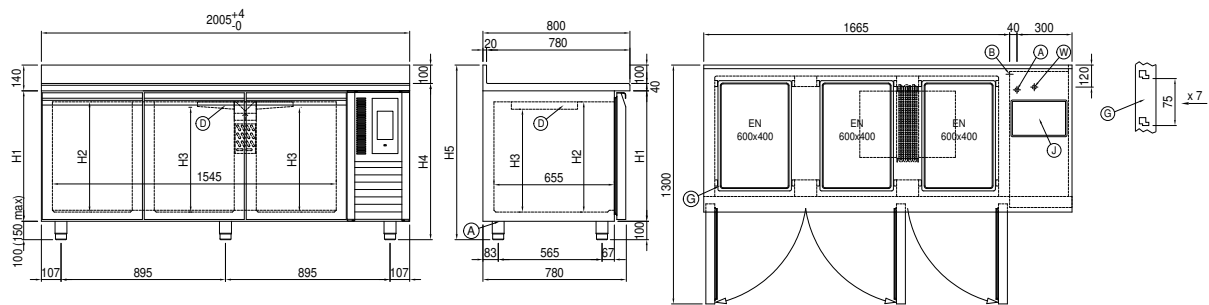
### Accessoires et variantes

|  |   |
|--|---|
| Peinture RAL                             | Kit de 6 roulettes pivotantes avec frein h 128 mm |
| Groupe avec condensation à air           | Plateau aluminisé EN60x40 h 20 mm                 |
| Alimentazione frequenza 60Hz             | Grille en acier inoxydable EN60x40                |
| Autres alimentations                     | Grille plastifiée EN60x40                         |
| Cartouche filtrante Purity C Quell ST 50 | Paire de glissières type L 402 mm EN              |

### COSMO - contrôle wi-fi

Cosmo est la technologie Wi-Fi exclusive de The Nice Kitchen qui permet de connecter, de mettre à jour et de contrôler la chambre de pousse VISION à partir de smartphones. VISION est également un hub Cosmo et permet de superviser à distance les appareils Coldline qui y sont connectés. Depuis l'application, il est possible de vérifier les conditions de fonctionnement de chaque machine et de recevoir des alertes en cas de fonctionnement anormal.

### Déssin technique



|    |                             |    |  |    |  |
|----|-----------------------------|----|--|----|--|
| A: | Sortie cable d'alimentation | B: | Condensation de vidange                    | D: | Diffuseur d'air  |
| G: | Empattement de crémaillère  | J: | Évaporation automatique de la condensation | W: | Entrée d'eau pour humidificateur - 3/4" femelle. Déchargement non requis |