Cliente _____ Quantità _____

Progetto _____ Posizione _____

# Tavolo Vision Fermalievitazione 3 porte

**Modello:** TFA17/1MJ-660 **Cod:** T60362000803

Tavolo Fermalievitazione Vision 3 porte, altezza corpo tavolo 660 mm, piano con alzatina. 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 e alzatina |
| **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:** | 2005×800×900 mm |
| **Dimensioni imballo:** | 2100×900×998 mm |
| **Peso netto / lordo:** | 191 Kg / 201 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 previosly or subsequently sold.

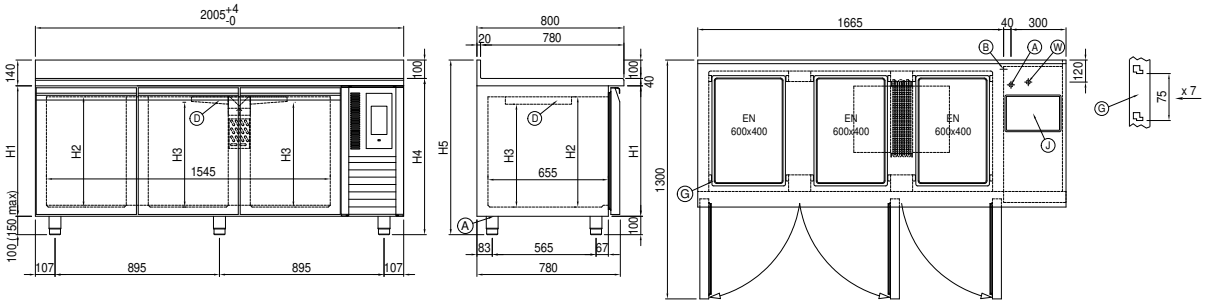
## Accessori e varianti

| | |
|---|---|
| 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




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.