

Cliente \_\_\_\_\_ Cantidad \_\_\_\_\_  
 Proyecto \_\_\_\_\_ Posición \_\_\_\_\_

## Armario Levtronic 550

Modelo: A55/1FHV

Cód.: A32050800601



Armario de fermentación Levtronic 550, 1 puerta de cristal. Unidad de refrigeración enchufable, clase energética D, clase climática 4 y gas refrigerante ecológico R290. Equipamiento de serie: 20 parejas de guías para bandejas EN60x40, cerradura con llave, tira de luz LED, desagüe. Rango de temperaturas -6°+40°C y humedad regulable 45-95%. Filtro de purificación de agua incluido. Pantalla táctil de 4,3" con recetas personalizables. Está equipado con las funciones: fermentación controlada, fermentación manual, ciclo continuo, conservación, desescarche por gas caliente. Espesor de aislamiento 75 mm - HFO con alto rendimiento de aislamiento y bajo impacto ambiental (libre de CFC, HCFC, HFC). Asa de plástico negro y junta de puerta magnética de triple cámara, fácilmente sustituible. Apertura de puerta reversible con autocierre y tope de 105°. Estructura de una sola pieza, interior/exterior de acero inoxidable AISI 304; trasera exterior, fondo exterior e interior del compartimento técnico de acero galvanizado. 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. FSS - Fast Service System - sistema de refrigerante sustituible para un servicio económico y rápido. Cosmo: conexión wi-fi para monitorización remota a través de Cosmo App. Hub para conectar mesas y armarios Coldline a Cosmo.

## Datos técnicos

Capacidad máxima:	34 bandejas EN60x40
Capacidad bruta:	489 lt
Rango de temperatura:	-6°+40°C
Rango de ventilación:	25% - 100%
Rango de humedad:	45% - 95% con humidificador
Humidificador:	Incluye
Unidad refrigeradora:	Plug-in
Clasificación energética:	D
Índice eficiencia energética:	56,3
Consumo anual:	632 kW/h annum
Consumo 24h:	1,731 kW/h/24h
Clase climática:	4
Gas refrigerante:	R290 (GWP=3)
Carga refrigerante:	450g
Descogelación :	Gas caliente
Válvula:	Solenoid suministrado de serie
Dimensiones:	630x815x2085 mm
Dimensiones embalaje:	835x930x2138 mm
Peso neto / bruto:	140 Kg / 150 Kg
Volumen neto / bruto:	313 lt / 489 lt
Alimentación:	220-240 V - 50 Hz
Potencia absorbida:	1220W - 5,6A
Rendimiento de refrigeración:	519 W*
**:	Evap. -10°C Cond. +55°C

## Características

Funciones:	Fermentación manual, fermentación controlada, ciclo continuo, conservación
Equipo:	20 pares de guías para EN60x40, cerradura con llave, desagüe, iluminación LED
Control:	Pantalla táctil 4,3" con puerto USB
Puertas:	1 puerta de aluminio, autocierre con pestillo de 105°, bisagras a la derecha
Junta de la puerta:	Triple cámara, magnética y fácilmente sustituible
Aislamiento:	Espesor 75 mm - libre de CFC/HCFC
Acabado interno/externo:	Interior/exterior en acero inox AISI 304; Trasera externa, fondo y compartimento técnico interior en acero galvanizado/colaminado
Esquinas internas:	Redondeado para una fácil limpieza
Manija:	En acero inox AISI 304, espesor 2 mm
Rack y guías:	Acero inox AISI 304
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 previously or subsequently sold.

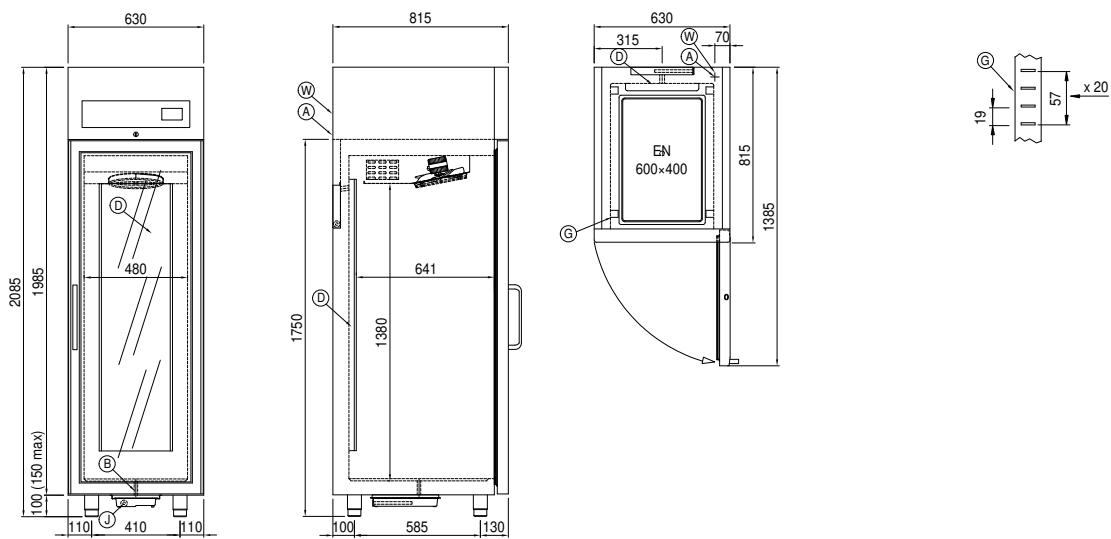
## Accesories y variantes

Color RAL a elegir	Cartucho Filtro Purity C Quell ST 50
Evaporador inox	Bandeja de aluminio EN60x40 h 20 mm
Alimentazione frequenza 60Hz	Rejilla inox EN60x40
Otros voltajes especiales	Rejilla plastificada EN60x40
Kit apertura puerta con pedal	Par de guías tipo L 605 mm

## COSMO - control wi-fi

Cosmo es la tecnología Wi-Fi exclusiva de The Nice Kitchen que permite conectar, actualizar y supervisar los fermentadores Levtronic desde smartphones. Levtronic 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



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.