

Cliente \_\_\_\_\_ Quantità \_\_\_\_\_  
 Progetto \_\_\_\_\_ Posizione \_\_\_\_\_

## Armadio Levtronic 700

Modello: A70/1FHV

Cod: A32070800601



Armadio Fermalievitazione Levtronic 700, 1 porta vetro. Unità refrigerante plug-in, classe energetica D, classe climatica 4 e gas refrigerante ecologico R290. Dotazione: 20 coppie guida per teglie EN60x40, serratura con chiave, illuminazione strip led, piletta di scolo. Range di temperatura -6°+40°C e umidità regolabile 45+95%. Filtro di purificazione acqua incluso. Touch screen 4,3" con modalità di funzionamento con ricette personalizzabili, è dotato delle funzioni: fermalievitazione, lievitazione manuale, ciclo continuo e conservazione. Sbrinamento a gas caldo. Spessore dell'isolamento 75 mm - HFO con elevate prestazioni isolanti e basso impatto ambientale (senza CFC, HCFC, HFC). Maniglia in materiale plastico nero e guarnizione magnetica della porta a tripla camera, facilmente sostituibile. Apertura porta reversibile, autochiudente con fermo a 105°. Struttura monoscocca, interno/esterno in acciaio inox AISI 304; schiena esterna, fondo esterno e interno vano tecnico in acciaio galvanizzato/colaminato. Angoli interni arrotondati per una facile pulizia. La base modulare rinforzata in acciaio colaminato consente l'installazione su ruote, piedini, zoccolo fisso o mobile. Sistema refrigerante sostituibile FSS - Fast Service System - per un service facile e veloce. Cosmo: connessione wi-fi per il monitoraggio da remoto tramite Cosmo App. Hub per il collegamento a Cosmo di tavoli ed armadi Coldline.

### Dati Tecnici

|                               |                             |
|-------------------------------|-----------------------------|
| Capacità massima:             | 34 teglie                   |
| Capacità lorda:               | 601 lt                      |
| Range temperatura:            | -6°+40°C                    |
| Range ventilazione:           | 25% - 100%                  |
| Range umidità:                | 45% - 95% con umidificatore |
| Umidificatore:                | Incluso                     |
| Unità refrigerante:           | Plug-in                     |
| Classe efficienza energetica: | D                           |
| Indice efficienza energetica: | 71,2                        |
| Consumo annuo:                | 800 kW/h annum              |
| Consumo 24h:                  | 2,191 kW/h/24h              |
| Classe Climatica:             | 4                           |
| Gas refrigerante:             | R290 (GWP=3)                |
| Carica Refrigerante:          | 120 g                       |
| Sbrinamento:                  | A gas caldo                 |
| Valvola:                      | Solenioide fornita di serie |
| Dimensioni:                   | 740×815×2085 mm             |
| Dimensioni imballo:           | 835×930×2138 mm             |
| Peso netto / lordo:           | 170 Kg / 180 Kg             |
| Volume netto / lordo:         | 313 lt / 601 lt             |
| Alimentazione:                | 220-240 V - 50 Hz           |
| Assorbimento:                 | 1360W - 6,2A                |
| Resa Frigorifera:             | 668 W*                      |
| *:                            | Evap. -10°C Cond. +55°C     |

### Caratteristiche

|                           |  |
|---------------------------|--|
| Funzioni:                 | Lievitazione manuale, fermalievitazione, ciclo continuo, conservazione   |
| Dotazione:                | 20 coppie guida per teglie EN60x40, serratura con chiave, piletta di scarico, illuminazione LED                            |
| Controllo:                | Display touch screen 4.3" con presa USB  |
| Porte:                    | 1 porta in alluminio, autochiudente con fermo a 105°, cerniere a destra  |
| Guarnizione porta:        | A tripla camera, magnetica facilmente sostituibile   |
| Isolamento:               | Spessore 75 mm - CFC/HCFC free   |
| Finitura interna/esterna: | Interno/esterno in acciaio inox AISI 304; schiena esterna, fondo e interno vano tecnico in acciaio galvanizzato/colaminato |
| Angoli interni:           | Arrotondati per una facile pulizia   |
| Maniglia:                 | In acciaio inox AISI 304, spessore 2 mm  |
| Cremagliere e Guide:      | Acciaio inox AISI 304  |
| Piedini:                  | In acciaio inox AISI 304 regolabili h 100-150 mm   |
| Cosmo:                    | Sistema di controllo remoto wi-fi  |

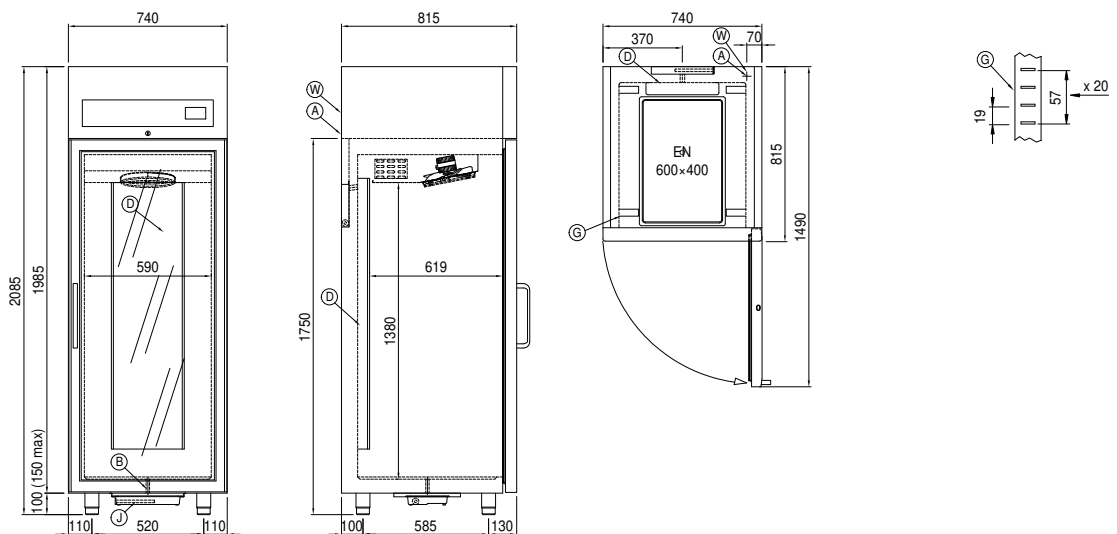
### Accessori e varianti

|                               |                                       |
|-------------------------------|---------------------------------------|
| Verniciatura RAL              | Cartuccia Filtro Purity C Quell ST 50 |
| Evaporatore inox              | Teglia alluminata EN60x40 h 20 mm     |
| Alimentazione frequenza 60Hz  | Griglia inox EN60x40                  |
| Altre alimentazioni           | Griglia plastificata EN60x40          |
| Kit apertura porta con pedale | Coppia guide tipo L 605 mm            |

### 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 ferrialievitazione Levtronic. Levtronic 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



- |    |                           |    |                                  |    |  |
|----|---------------------------|----|----------------------------------|----|--|
| A: | Uscita cavo alimentazione | B: | Scarico condensa                 | D: | Diffusore flusso aria  |
| G: | Cremagliere               | J: | Evaporazione automatica condensa | W: | Carico acqua per umidificatore - femmina 3/4". Scarico non richiesto |