

Cliente _____ Cantidad _____
 Proyecto _____ Posición _____

Armario Levtronic 700

Modelo: A70/1FHRV

Cód.: A32071800601



Armario de fermentación Levtronic 700, 1 puerta de cristal. Unidad de refrigeración remota, clase climática 4 y gas refrigerante R452a. 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 eléctrico. 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: | 601 lt |
| Rango de temperatura: | -6°+40°C |
| Rango de ventilación: | 25% - 100% |
| Rango de humedad: | 45% - 95% con humidificador |
| Humidificador: | Incluye |
| Unidad refrigeradora: | remota |
| Gas refrigerante: | R452a (GWP=2.141) |
| Descogelación : | Eléctrico |
| Válvula: | Solenoides suministrado de serie |
| Dimensiones: | 740x815x2085 mm |
| Dimensiones embalaje: | 835x930x2138 mm |
| Peso neto / bruto: | 150 Kg / 160 Kg |
| Volumen neto / bruto: | 313 lt / 601 lt |
| Alimentación: | 220-240 V - 50-60 Hz |
| Potencia absorbida: | 1250W - 5,7A |
| Rendimiento de refrigeración: | 668 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 |
| Patatas: | en acero inoxidable AISI 304 regulables h 100/150 mm |
| Cosmo: | Sistema de control remoto Wi-Fi |

Accesorios y variantes

| | |
|---|--------------------------------------|
| Color RAL a elegir | Kit apertura puerta con pedal |
| Evaporador inox | Cartucho Filtro Purity C Quell ST 50 |
| Predisposición para conexión a unidad remota de CO2 | Bandeja de aluminio EN60x40 h 20 mm |
| Alimentazione frequenza 60Hz | Rejilla inox EN60x40 |
| Otros voltajes especiales | Rejilla plastificada EN60x40 |
| Unidad remota NT2180GK | Par de guías tipo L 605 mm |

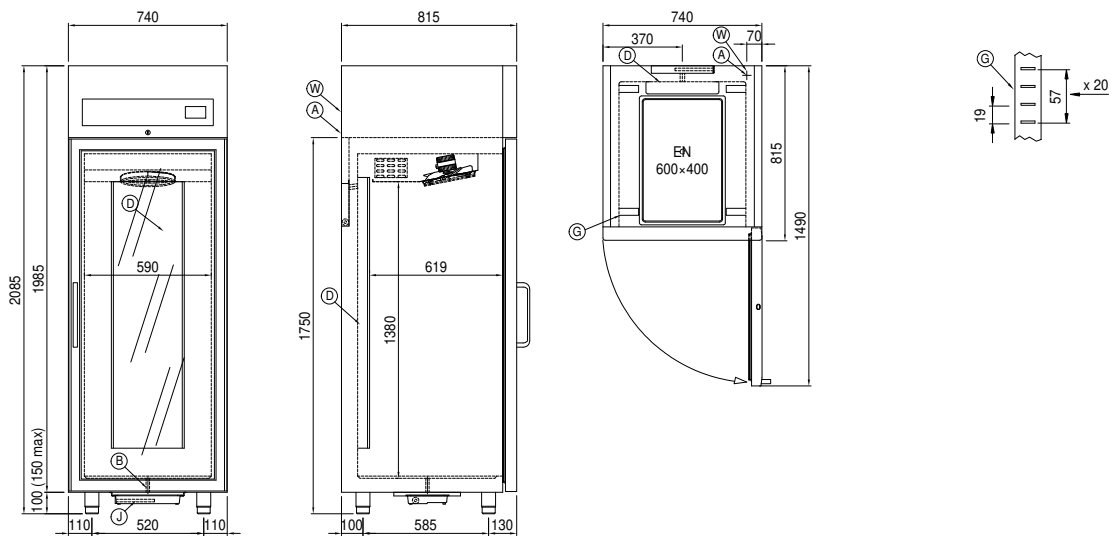
Datos técnicos unidad remota

| | |
|----------------------------------|-------------------------|
| Alimentación: | 220-240 V - 50 Hz |
| Potencia absorbida de la unidad: | 500W - 2,3A |
| Gas refrigerante: | R452A |
| Peso bruto: | 16 Kg |
| Dimensiones: | 480x330x295 mm |
| Tubo de entrega: | Ø 1/4" |
| Tubo de retorno: | Ø 3/8" |
| Dimensiones embalaje: | 540x345x310 mm |
| Rendimiento de refrigeración: | Evap. -10°C Cond. +55°C |

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



- | | | | | | |
|----|----------------------------------|----|---|----|--|
| 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 previously or subsequently sold.