Cliente _____ Cantidad _____

Proyecto _____ Posición _____

## Armario Levtronic 650

**Modelo:** A80/1FHV **Cód.:** A32080800601



Armario de fermentación Levtronic 650, 1 puerta de cristal. Unidad de refrigeración enchufable, clase energética E, 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, fermantación 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:** | 573 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:** | E |
| **Índice eficiencia energética:** | 81,9 |
| **Consumo anual:** | 920 kW/h annum |
| **Consumo 24h:** | 2,520 kW/h/24h |
| **Clase climática:** | 4 |
| **Gas refrigerante:** | R290 (GWP=3) |
| **Carga refrigerante:** | 120 g |
| **Descogelación :** | Gas caliente |
| **Válvula:** | Solenoide suministrado de serie |
| **Dimensiones:** | 810×715×2085 |
| **Dimensiones embalaje:** | 905×830×2145 mm |
| **Peso neto / bruto:** | 160 Kg / 170 Kg |
| **Volumen neto / bruto:** | 313 lt / 573 lt |
| **Alimentación:** | 220-240 V - 50 Hz |
| **Potencia absorbida:** | 1360W - 6,2A |
| **Rendimiento de refrigeración:** | 668 W* |
| *: | Evap. -10°C Cond. +55°C |

## Caracteristicas

| | |
|---|---|
| **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 previosly or subsequently sold.

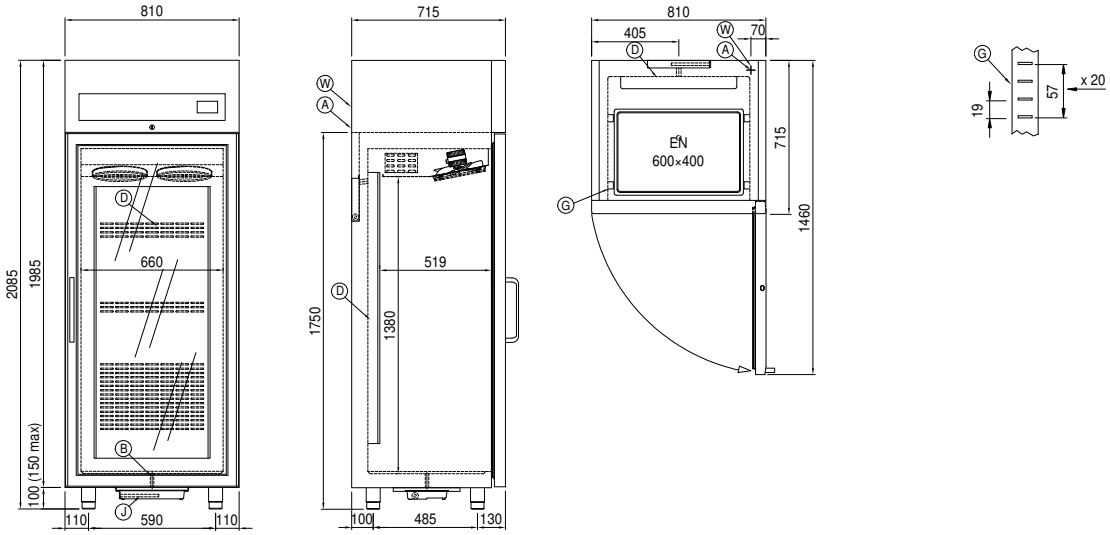
## Accesorios y variantes

| | |
|---|---|
| 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 398 mm EN |

## 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 previosly or subsequently sold.