

Kunde _____ Menge _____
 Projekt _____ Lage _____

Kühlschrank Levtronic 650

Modell: A80/1BFH

Cod: A32080900101



Technische Daten

Maximale Kapazität:	34 Bleche EN60x40
Bruttokapazität:	573 lt
Betriebstemperatur:	-20°+40°C
Lüftungsbereich:	25% - 100%
Feuchtigkeitsbereich:	45% - 95% mit Luftbefeuchter
Luftbefeuchter:	Einschließlich
Externe Kälteanlage:	Steckerfertig
Energieeffizienzklasse:	D
Energieeffizienzindex:	73,4
Jährliche Energieverbrauch:	2212 kW/h annum
Verbrauch 24h:	6,06 kW/h/24h
Klimaklasse:	5
Kältemittel:	R290 (GWP=3)
Kältemittelfüllung:	120 g
Abtäufung:	Elektrisch
Ventil:	Standardmäßig mit Magnetventil geliefert
Außenmaße:	810×715×2085
Verpackungsabmessungen:	905×830×2138 mm
Netto- / Bruttogewicht:	155 Kg / 165 Kg
Netto / Brutto-Volumen:	313 lt / 573 lt
Spannung/Frequenz:	220-240 V - 50 Hz
Max. Stromaufnahme:	1360W - 6,2A
Kälteleistung:	646 W*
*:	VT. -30°C Kond. +55°C

Gärunterbrecher Levtronic 650, 1 Tür. Steckerfertiges Kühlaggregat, Klimaklasse 5 heavy duty und umweltfreundliches Kältemittelgas R290. Standardausrüstung: 20 Auflageschienen für EN60x40 Einschübe, Schlosser mit Schlüssel, LED Beleuchtung, Wasserabfluss. Temperaturbereich -20°+40°C und einstellbare Luftfeuchtigkeit 45-95%. Inklusive WasseraufbereitungsfILTER. 4,3"-Touchscreen mit anpassbaren Rezepten, Sie ist mit folgenden Funktionen ausgestattet: Gärung und Gärunterbrechung, manuelle Gärung, kontinuierlicher Zyklus, Lagerung. Elektrische Abtäufung. 75 mm Isolierung - HFO mit hoher Dämmleistung und geringer Umweltbelastung (FCKW-, HFCKW-, FKW-frei). Griff aus Edelstahl AISI 304 und magnetische Dreikammer-Türdichtung, leicht austauschbar. Umdrehbar, selbstschließende Türöffnung mit 105°-Anschlag. Einteilige Struktur, Außen- und Innenwände aus CNS nach DIN 1.4301. Rückseite, äußeres Gehäuse und das Innere des Technikraums aus verzinktem/beschichtetem Stahl. Abgerundete Innenecken für einfache Reinigung. Der verstärkte,modulare Unterbau aus kolaminiertem Stahl ermöglicht eine Installation auf Rädern, Füßen, mobilen oder gemauerten Sockeln. FSS - Fast Service System - austauschbares Kühlmittelsystem für schnelle und einfache Wartung. Cosmo: Wi-Fi-Verbindung für die Fernüberwachung über die Cosmo App. Hub zur Verbindung von Coldline-Tischen und Schränken an Cosmo.

Eigenschaften

Funktionen:	Manuelle Gärung, Gärunterbrechung, kontinuierlicher Zyklus, Lagerung
Standardausrüstung:	20 Auflageschienen für EN60x40 Bleche, Schloss mit Schlüssel, Wasserablauf, LED-Beleuchtung
Kontrolle:	4,3" Touchscreen-Display mit USB-Anschluss
Türen:	1 Tür, selbstschließend mit 105° Anschlag, rechts angeschlagen
Türdichtung:	Magnetisch, dreikammerig und leicht austauschbar
Isolierung:	75 mm Dicke - FCKW/HCKW-frei
Ausführung Innen/Außen:	Außen und innen CNS nach DIN 1.4301. Rückseite, Boden und interner Technikraum aus verzinktem/geschäumtem Stahl.
Innenecken:	Abgerundet für einfache Reinigung und maximale Hygiene
Griff:	CNS nach DIN 1.4301, 2 mm stark
Führung und Gleitschienen:	CNS nach DIN 1.4301
Füße:	Aus Edelstahl AISI 304, Höhenverstellbare 100/150 mm
Cosmo:	Wi-Fi-Fernbedienungssystem

Zubehör und Ausführungen

Pulverbeschichtung mit RAL Farbe

Alu-Kuchenblech EN60x40 H 20 mm

Alimentazione frequenza 60Hz

Roste EN60x40 aus CNS

Andere Speisungen

Kunststoffbeschichteter Tragrost EN60x40

Pedal für Öffnung der Tür

Auflageschienen Typ L 398 mm EN

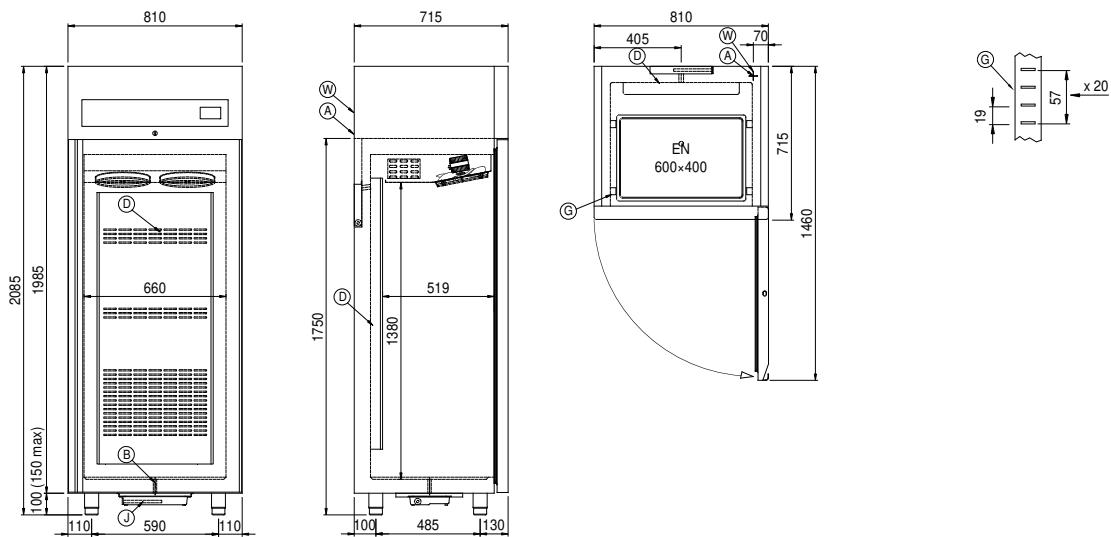
Wasserenthärter Purity C Quell ST 50

Schnittstelle RS485

Cosmo - Wi-Fi Kontroll system

Cosmo ist die exklusive Wi-Fi-Technologie von The Nice Kitchen, mit der Levtronic-Gärunterbrecher über Smartphones verbunden, aktualisiert und überwacht werden können. Levtronic ist auch ein Cosmo-Hub und ermöglicht die Fernüberwachung der daran angeschlossenen Coldline-Geräte. Über die CosmoApp können Sie die Betriebsbedingungen jedes Geräts überprüfen und bei abnormalem Betrieb Warnungen erhalten.

Technische Zeichnung



A: Stromanschluss

B: Tauwasserablauf

D: Luftstrom Diffusor

G: Stellleisten Steigung

J: Automatische
Tauwasserverdunstung

W: Wassernetz Verbindung für
Luftbefeuchter - weiblich 3/4".
Entladen nicht erforderlich

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.