Cliente _____ Quantità _____

Progetto _____ Posizione _____

# Tavolo Levtronic EN60x40 3 porte

**Modello:** TA17/1FH-710 **Cod:** T30302000801

Tavolo Fermalievitazione Levtronic 3 porte, altezza corpo tavolo 710 mm, piano con alzatina. Unità refrigerante plug-in, classe climatica 5 heavy duty e gas refrigerante ecologico R290. Range di temperatura -6°+40°C. Ventilazione regolabile 25-100% e umidità regolabile 45-95%. Touch screen 4,3" con modalità di funzionamento con ricette personalizzabili. Dotazione: 12 coppie guide per teglie EN60x40. È dotato delle funzioni: fermalievitazione, lievitazione manuale, ciclo continuo e conservazione. Evaporatore verniciato anticorrosione e sbrinamento a gas caldo. Spessore dell'isolamento 60 mm - HFO con elevate prestazioni isolanti e basso impatto ambientale (senza CFC, HCFC, HFC). Maniglia in acciaio inox AISI 304 e guarnizione magnetica della porta a tripla camera, facilmente sostituibile. Apertura porta reversibile, autochiudente con fermo a 105°. Interno/esterno in acciaio inox AISI 304 compreso schiena esterna. 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. Se collegato via cavo a tavoli ed armadi Coldline svolge la funzione di hub per il monitoraggio da remoto delle apparecchiature collegate.



## Dati Tecnici

| | |
|---|---|
| **Top:** | Con piano e alzatina |
| **Capacità massima:** | 21 teglie EN60x40 |
| **Capacità lorda:** | 607 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:** | 56,0 |
| **Consumo annuo:** | 1544 kW/h annum |
| **Consumo 24h:** | 4,232 kW/h/24h |
| **Classe Climatica:** | 5 |
| **Gas refrigerante:** | R290 (GWP=3) |
| **Carica Refrigerante:** | 110g |
| **Sbrinamento:** | A gas caldo |
| **Altezza scocca:** | 710 mm |
| **Valvola:** | Solenoide fornita di serie |
| **Dimensioni:** | 2005×800×950 mm |
| **Dimensioni imballo:** | 2100×900×998 mm |
| **Peso netto / lordo:** | 170 Kg / 180 Kg |
| **Volume netto / lordo:** | 382 lt / 607 lt |
| **Alimentazione:** | 220-240 V - 50 Hz |
| **Assorbimento:** | 1500W - 6,9A |
| **Resa Frigorifera:** | 565 W* |
| *: | Evap. -10°C Cond. +55°C |

## Caratteristiche

| | |
|---|---|
| **Funzioni:** | Fermalievitazione, lievitazione manuale, ciclo continuo e conservazione |
| **Dotazione:** | 12 coppie guida EN60x40 |
| **Controllo:** | Display touch screen 4,3" con presa USB |
| **Porte:** | 3 porte, autochiudenti, reversibili con fermo a 105° |
| **Guarnizione porta:** | A tripla camera, magnetica facilmente sostituibile |
| **Isolamento:** | Spessore 60 mm - CFC/HCFC free |
| **Finitura interna/esterna:** | Interno/esterno in acciaio inox AISI 304 compreso schiena esterna, fondo in acciaio 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 |

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.

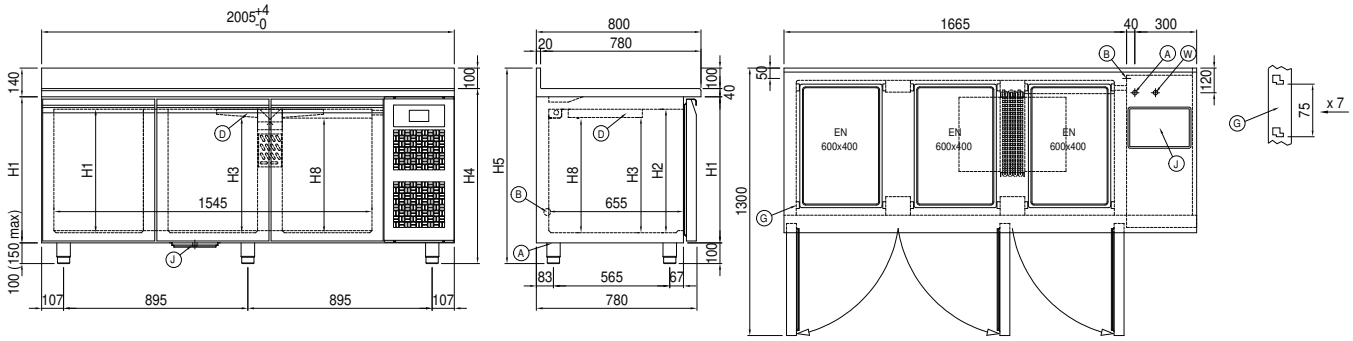
## Accessori e varianti

| | |
|---|---|
| Verniciatura RAL | Griglia inox EN60x40 |
| Evaporatore inox | Griglia plastificata EN60x40 |
| Alimentazione frequenza 60Hz | Coppia guide tipo L 605 mm |
| Altre alimentazioni | Interfaccia seriale, cavo RS485 |
| Cartuccia Filtro Purity C Quell ST 50 | Presa schuko IP44 con coperchio |
| Teglia alluminata EN60x40 h 20 mm | Zoccolo mobile EN 3P h 100 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 fermalievitazione 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

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.