

Kunde	Menge
Projekt	Lage

Kühltisch Gärunterbrecher Vision 2 Türen

Modell: TFA13/1MJ-710 Cod: T60262000801



Aufkantung. Steckerfertiges Kühlaggregat, Klimaklasse 5 heavy duty und umweltfreundliches Kältemittelgas R290. Temperaturbereich -6°+40°C. einstellbare Belüftung 25-100% und einstellbare Luftfeuchtigkeit 45-95%. 7"-Touchscreen mit anpassbaren Rezepten. Standardausrüstung: 14 Auflageschienen für EN60x40 Einschübe. Sie ist mit folgenden Funktionen ausgestattet: Gärung $und\ G\"{a}runterbrechung,\ manuelle\ G\"{a}rung,\ kontinuierlicher\ Zyklus,\ Lagerung,$ Schokolade, Auftauung. Korrosionsgeschützter Verdampfer und heißgas-Abtauung. 60 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. Innen/außen sowie rückseitig aus CNS nach DIN 1.4301. Abgerundete Innenecken für einfache Reinigung. Der verstärkte, modulare Unterbau aus kolaminiertem Stahl ermöglicht eine Installation auf Rädern, Füßen, mobilen oder gemauerten Sockeln. Cosmo: Wi-Fi-Verbindung für die Fernüberwachung über die Cosmo App. Bei der Verkabelung mit Coldline Tischen und Schränken, fungieren diese als Hub für die Fernüberwachung der angeschlossenen Geräte.

Gärunterbrecher Vision 2 Türen, Korpushöhe 710 mm, Arbeitsplatte mit

Technische Daten

Arbeitsplatte:	Mit Arbeitsplatte und Aufkantung
	14 Bleche
Maximale Kapazität:	1.5.66.16
Bruttokapazität:	389 lt
Betriebstemperatur:	-6°+40°C
Feuchtigkeitsbereich:	45% - 95% mit Luftbefeuchter
Luftbefeuchter:	Einschließlich
Externe Kälteanlage:	Steckerfertig
Energieeffizienzklasse:	D
Energieeffizienzindex:	54,2
Jährliche Energieverbrauch:	1321
Verbrauch 24h:	3620
Klimaklasse:	5
Kältemittel:	R290 (GWP=3)
Abtauung:	Heißgas
Korpushohe:	710 mm
Ventil:	Standardmäßig mit Magnetventil geliefert
Außenmaße:	1450×800×950 mm
Verpackungsabmessungen:	1545×900×998 mm
Spannung/Frequenz:	220-240 V - 50 Hz
Kälteleistung:	565 W*
*:	VT10°C Kond. +55°C

Eigenschaften

Funktionen:	Gärung und Gärunterbrechung, manuelle Gärung, kontinuierlicher Zyklus, Lagerung, Schokolade, Auftauung, Speiseeis
Standardausrustung:	14 Auflageschienen EN60x40
Kontrolle:	7" Touchscreen-Display mit USB-Anschluss
Türen:	2 Türen, selbstschließend, umsteuerbar mit 105° Anschlag
Türdichtung:	Magnetisch, dreikammerig und leicht austauschbar
Isolierung:	60 mm Dicke - FCKW/HCKW-frei
Ausfuhrung Innen/Außen:	Außen und innen CNS nach DIN 1.4301.
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, Schnellspanner
Füße:	Aus Edelstahl AISI 304, Höhenverstellbare 100/150 mm
Cosmo:	Wi-Fi-Fernbedienungssystem

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 previouly or subsequently sold.



Zubehör und Ausführungen

Pulverbeschichtung mit RAL Farbe

Wasser Kondensation für steckerfertige Modelle

Alimentazione frequenza 60Hz

Andere Speisungen

Wasserenthärter Purity C Quell ST 50

Kit 4 CNS Drehrollen mit Bremse h 128 mm

Alu-Kuchenblech EN60x40 H 20 mm

Roste EN60x40 aus CNS

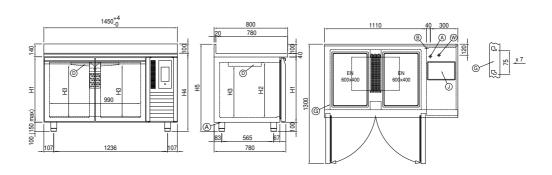
 $Kunststoff beschichteter\ Tragrost\ EN 60x 40$

Auflageschienen Typ L 402 mm EN

Cosmo - Wi-Fi Kontroll system

Cosmo ist die exklusive Wi-Fi-Technologie von The Nice Kitchen, mit der VISION-Gärunterbrecher über Smartphones verbunden, aktualisiert und überwacht werden können. VISION 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.