Клиент Количество

Проект Позиция

Шкаф для разморозки Thaw.Pro 700

Модель: A70/1D **Код:** A18070800101



Шкаф для разморозки Thaw.Pro 700, 1 дверь. Подключаемый холодильный агрегат, энергетический класс D, климатический класс 5 высокая нагрузка и экологический хладагент R290. Комплектация: 10 пар направляющих, 10 стальных решеток GN2/1, дверная прокладка с защитой от запаха, ключевой замок, светодиодное освещение. температурный диапазон -6°+40°C. 4,3" сенсорный экран с настраиваемыми рецептами, он оснащен следующими функциями: размораживание, озоновая дезинфекция и хранение. размораживание горячим газом. Толщина изоляции 75 мм - HFO-хладагент с высокими изоляционными характеристиками и низким воздействием на окружающую среду (без ХФУ, ГХФУ, ГФУ). Ручка из нержавеющей стали AISI 304 и магнитное трехкамерное уплотнение дверцы, легко заменяемое. Реверсивное, самозакрывающееся открывание двери с упором 105°. Цельная конструкция, внутренняя и внешняя поверхность из нержавеющей стали AISI 304, внешняя задняя стенка, внешнее дно и внутренняя часть технического отсека из оцинкованной/покрытой стали. Внутренние компоненты (стойки, направляющие, поддоны для сбора жидкости и воздушный диффузор) можно снимать и мыть в посудомоечной машине, закругленные внутренние углы для удобства очистки. Усиленное модульное основание из ламинированной стали позволяет устанавливать его на ролики, ножки, стационарный или передвижной цоколь. FSS - Fast Service System - сменная система охлаждающей жидкости для быстрого и простого обслуживания. Cosmo: wi-fi соединение для удаленного мониторинга через приложение Cosmo App. Концентратор для подключения столов и шкафов Coldline к Cosmo.

Технические данные

Вместимость брутто:	601 lt
Диапазон температур:	-6°+40°C
Холодильный агрегат:	С встроенным агрегатом
Энергетический класс:	D
Индекс EEI:	66,4
Годовое потребление:	746 kW/h annum
Потребление 24 часа:	2,043 kW/h/24h
Климатический класс:	5
Фреон:	R290 (GWP=3)
Количество хладагента:	120 g
Оттайка:	Оттайка горячим газом
Клапан:	Поставляется с соленоидом
Габариты:	740×815×2085 mm
Габариты в упаковке:	835×930×2138 mm
Напряжение:	220-240 V - 50 Hz
Холод. Мощность:	668 W*
***:**	Испарител. -10°C конд. +55°C

Характеристики

Функции:	Разморозка, хранение, озоновая дезинфекция
Базовая комплектация:	10 направляющих GN2/1, 10 полки из нержавеющей стали GN2/1
контроль:	4,3 "сенсорный экран с портом USB
Двери:	1 двери, самозакрывающиеся перенавешиваемые с фиксатором под 105°, молния справа
Уплотнение дверцы:	Магнитный, трехкамерный и егко заменяемый
Толщина изоляции:	Толщина 75 мм - CFC/HCFC нет
Внешняя/внутренняя отделка:	Снаружи и внутри из нержавеющей стали AISI 304. Задняя стенка, база и внутренний технический отсек из оцинкованной / окрашенной стали.
Внутренние углы:	Округлые для егкой чистки
Ручка:	Нержавеющая сталь AISI 304, толщина 2 mm
Направляющие и стойки:	Магнитный, трехкамерный и егко заменяемый
Ножки:	из нержавеющей стали AISI 304, регулируемые h 100/150 мм
Cosmo:	Система дистанционного управления 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.

Аксессуары и модификации

- Рама для установки на плиточный цоколь
- Alimentazione frequenza 60Hz
- Другое напряжение
- 4 вращающиеся колеса из нерж стали с тормозами, h 128 мм
- Решётка из нержавеющей стали GN2/1
- Пара направляющих типа L 605 мм

COSMO - контроль wi-fi

Cosmo - это эксклюзивная технология Wi-Fi от The Nice Kitchen, который позволяет подключать, обновлять и контролировать работу размораживающего шкафа THAW.PRO. THAW:PRO также является концентратором Cosmo и позволяет удаленно контролировать подключенные к нему приборы Coldline. Из приложения вы можете проверить условия работы каждого аппарата и получить предупреждения в случае ненормальной работы.

Технический чертеж

A: Выход кабеля питания

D: Циркуляция воздуха

G: Направляющие и стойки

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.