Cliente _____ Cantidad _____

Proyecto _____ Posición _____

Armario Levtronic 650

Modelo: A80/1BFHR **Cód.:** A32081900101



Armario de fermentación Levtronic 650, 1 puerta. Unidad de refrigeración remota, clase climática 5 utilización intensiva y gas refrigerante R452a. Equipamiento de serie: 20 parejas de guías para bandejas EN60x40, cerradura con llave, iluminación LED, desagüe. Rango de temperaturas -20°+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 eléctrico. Espesor de aislamiento 75 mm - HFO con alto rendimiento de aislamiento y bajo impacto ambiental (libre de CFC, HCFC, HFC). Asa de acero inoxidable AISI 304 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 bandeja
Capacidad bruta:	573 lt
Rango de temperatura:	-20°+40°C
Rango de ventilación:	25% - 100%
Rango de humedad:	45% - 95% con humidificador
Humidificador:	Incluye
Unidad refrigeradora:	remota
Gas refrigerante:	R452a (GWP=2.141)
Descogelación :	Eléctrico
Válvula:	Solenoide suministrado de serie
Dimensiones:	810×715×2085
Dimensiones embalaje:	905×830×2138 mm
Alimentación:	220-240 V - 50-60 Hz
Rendimiento de refrigeración:	646 W*
*:	Evap. -30°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, autocierre con tope a 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
- Predisposición para conexión a unidad remota de CO2
- Alimentazione frequenza 60Hz
- Otros voltajes especiales
- Unidad remota NT2180GK
- Kit apertura puerta con pedal
- Cartucho Filtro Purity C Quell ST 50
- Bandeja de aluminio EN60x40 h 20 mm
- Rejilla inox EN60x40
- Rejilla plastificada EN60x40
- Par de guías tipo L 398 mm EN
- Serial Interface, cable RS485

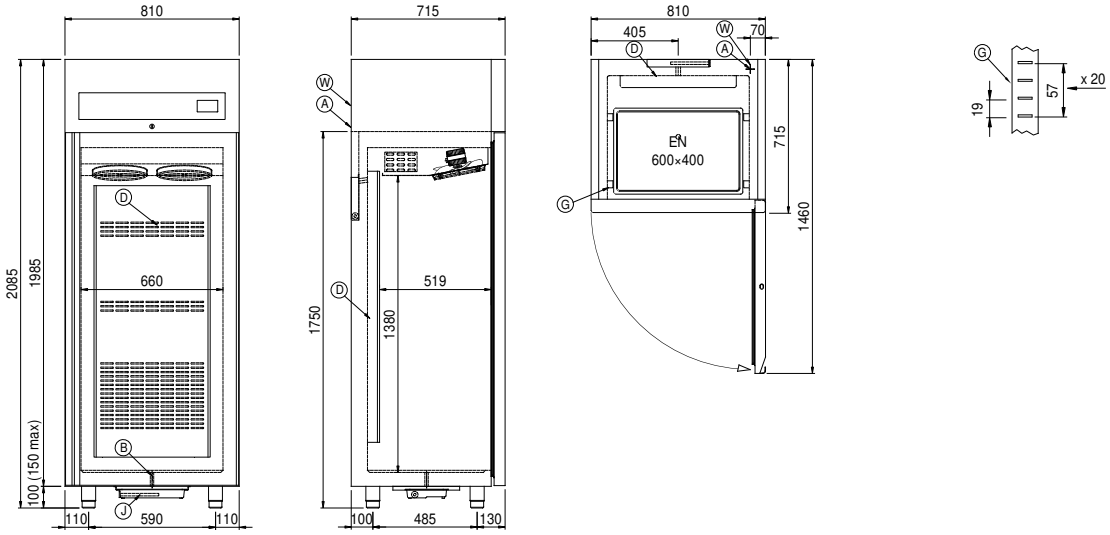
Datos técnicos unidad remota

Alimentación:	220-240 V - 50 Hz
Gas refrigerante:	R452A
Peso bruto:	30,2 Kg
Dimensiones:	500×330×295 mm
Tubo de entrega:	Ø 3/8"
Tubo de retorno:	Ø 3/8"
Dimensiones embalaje:	540×345×310 mm
Rendimiento de refrigeración:	Evap. -30°C Cond. +55°C

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.