Cliente _____ Cantidad _____

Proyecto _____ Posición _____

# Mesa Levtronic EN60x40 3 puertas

**Modelo:** TA17/1FH-710 **Cód.:** T30302000801

Mesa de fermentación Levtronic 3 puertas, altura del cuerpo de la mesa 710 mm, top con alzatina. Unidad de refrigeración enchufable, clase climática 5 utilización intensiva y gas refrigerante ecológico R290. Rango de temperaturas -6°+40°C. ventilación regulable 25-100% y humedad regulable 45-95%. Pantalla táctil de 4,3" con recetas personalizables. Equipamiento de serie: 12 parejas de guías para bandejas EN60x40. Está equipado con las funciones: fermentación controlada, fermantación manual, ciclo continuo, conservación. Evaporador con tratamiento anticorrosión y desescarche por gas caliente. Espesor de aislamiento 60 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°. Interior/exterior de acero inoxidable AISI 304, incluida la trasera exterior. 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. Cuando está cableado a mesas y armarios Coldline actúa como hub para la supervisión remota de los equipos conectados.



## Datos técnicos

| | |
|---|---|
| **Top:** | Sin top |
| **Capacidad máxima:** | 21 bandeja |
| **Capacidad bruta:** | 607 lt |
| **Rango de temperatura:** | -6°+40°C |
| **Rango de ventilación:** | 25% - 100% |
| **Rango de humedad:** | 45% - 95% con humidificador |
| **Humidificador:** | Incluye |
| **Unidad refrigeradora:** | Plug-in |
| **Clasificación energética:** | D |
| **Índice eficiencia energética:** | 56,0 |
| **Consumo anual:** | 1544 kW/h annum |
| **Consumo 24h:** | 4,232 kW/h/24h |
| **Clase climática:** | 5 |
| **Gas refrigerante:** | R290 (GWP=3) |
| **Carga refrigerante:** | 110g |
| **Descogelación :** | Gas caliente |
| **Altura de la carcasa:** | 710 mm |
| **Válvula:** | Solenoide suministrado de serie |
| **Dimensiones:** | 2005×800×950 mm |
| **Dimensiones embalaje:** | 2100×900×998 mm |
| **Alimentación:** | 220-240 V - 50 Hz |
| **Rendimiento de refrigeración:** | 565 W* |
| *: | Evap. -10°C Cond. +55°C |

## Caracteristicas

| | |
|---|---|
| **Funciones:** | Fermentación controlada, fermentación manual, ciclo continuo y conservación |
| **Equipo:** | 12 pares de guías para EN60x40 |
| **Control:** | Pantalla táctil 4,3" con puerto USB |
| **Puertas:** | 3 puertas, autocierre, reversible con tope a 105° |
| **Junta de la puerta:** | Triple cámara, magnética y fácilmente sustituible |
| **Aislamiento:** | Espesor 60 mm - libre de CFC/HCFC |
| **Acabado interno/externo:** | Interior/exterior y trasera externa en acero inox AISI 304. Base en acero 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 | Rejilla inox EN60x40 |
| Evaporador inox | Rejilla plastificada EN60x40 |
| Alimentazione frequenza 60Hz | Par de guías tipo L 605 mm |
| Otros voltajes especiales | Serial Interface, cable RS485 |
| Cartucho Filtro Purity C Quell ST 50 | Enchufe schuko IP44 con tapa |
| Bandeja de aluminio EN60x40 h 20 mm | Zócalo extraíble EN 3P h 100 mm |

## 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.