

Talent — TA 6T MF BK EP

Gastronomie



Technische Daten

Bruttovolumen	159 lt
Betriebstemperatur	-40+85°C
Feuchtigkeitsbereich	55%-95%
Leistung von +90°C bis +3°C	21 Kg
Leistung von +90°C bis -18°C	15 Kg
Motortyp	Für Zentralkühlung
Kältemittel	R452A
Kälteleistung	1748 W (-10°C / +40°C)
Absorption	935 W
Spannung/Frequenz	230V/1~/50Hz

Kühl-details

Kühleinheit	Remote, mit der Möglichkeit, die Schutzabdeckung mitgeliefert zu bekommen
Verdampfer	Entwickelt, um die maximale Austauschfläche zu bieten und eine optimale Leistung zu gewährleisten. Ausgestattet mit Kataphorese-Korrosionsschutzbehandlung und Tür, um eine einfachere Reinigung anzubieten
Abtauen	Manuell durch Luft. Das Gerät kann 24 Stunden lang arbeiten, um die Bildung von Eis am Verdampfer zu vermeiden
Kondenswasserverdunstung	Durch leicht zu entnehmende Kondensatablaufwanne (für Installationen ohne Wasserablauf)

Konstruktionsdetails

Produktabmessungen BxTxH	800x750x840
Verpackungsabmessungen BxTxH	870x840x980
Bruttogewicht	89 Kg
Arbeitsplatte	Robuste und widerstandsfähige Arbeitsplatte, die das Gewicht eines Ofens tragen kann
Struktur	Monocoque aus Edelstahl AISI 304, konzipiert mit einem innovativen und funktionalen Design
Außen- / Innenmaterial	Innen und außen aus Edelstahl AISI 304; Technikraum und Boden aus verzinktem/ kolaminiertem Stahl
Isolierungsstärke	60 mm Polyurethan mit HFO, um hohe Isoliereigenschaften zu gewährleisten (sehr geringe Umweltbelastung: GWP <5 und null ODP)
Tür	1 Selbstschließende Tür mit Türanschlag rechts, bauseits nicht umkehrbar
Türdichtung	Magnetisch und abnehmbar, konzipiert, um die Isolierung zu verbessern und den Energieverbrauch zu reduzieren
Fü e	Aus Edelstahl AISI 304, höhenverstellbar (45mm-60mm)
Zerstäuber	Als Standard (Wasseranschluss erforderlich)

Funktionen

Schalttafel	7-Zoll-Touchscreen-Grafikdisplay
Türöffnungsalarm	optisch und akustisch
Funktionen	Soft- und Hard-Schockkühlung, Soft- und Hard-Schockfrostung, Niedertemperatur-Dampfgaren, Gärunterbrechung, Auftauung, +65°C Erhaltung, automatische Erhaltung am Zyklusende, mehrstufiger Dauerzyklus, Sonderzyklen: Fischsterilisation, Schokoladenkristallisierung, Joghurt, Trocknung, hohe und niedrige Pasteurisierung, programmierte Rezepte, 100 personalisierbare Programme, HACCP-Alarme
Sprache	Italienisch, Englisch, Französisch, Deutsch, Spanisch, Portugiesisch, Russisch
Kernfühler	Mit Nadel mit Präzisionsschliff, um die Extraktion aus dem gefrorenen Produkt zu erleichtern. Temperaturerfassung durch 3 Sensoren und automatische Erkennung der in das Lebensmittel eingeführten Sonde
Verbindung	Als Option: Fernzugriff über Wi-Fi oder serielle Schnittstelle. Über APP (nur ANDROID) ist es möglich, HACCP-Rückverfolgbarkeit, Betriebs- und Geräteparameter zu überwachen. Grafikexport und Excel-Datei der gespeicherten Daten. Versand von E-Mails zur Benachrichtigung bei Alarmen

Zubehörteile

Anti-Kalk-System	BRITA-Filter (Kopf + Kartusche), zum Reduzieren von Kalk im Trinkwasser
Anzahl der im Lieferumfang enthaltenen Zubehörteile	6 - Paar Führungen für GN 1/1 und EN 600x400 mm 1 - Filterkopf Purity C 1 - Filterkartusche Purity C50 (960 l von Filterkapazität mit einer Karbonithärte von 10°dH)

Daten der Fernkühleinheit

Kältemittel der Remote-Einheit	Prädisposition für R452A
--------------------------------	--------------------------

Ausführungen

Ausführungen	Einheit mit Wasserkondensation/ 60Hz Netzteil
--------------	---