

Talent — TA 9T P

Food processing



Datos técnicos

Volumen bruto	291 lt
Temperatura de trabajo	-40+10 °C
Rendimiento de + 90 °C a + 3 °C	35 Kg
Rendimiento de + 90 °C a - 18 °C	30 Kg
Tipo de motor	Enchufe
Líquido refrigerante	R290
Potencia frigorífica	2880 W (- 10 °C/+ 40 °C)
Absorción	1739 W
Voltaje/Frecuencia	230V/1~/50Hz

Datos de refrigeración

Unidad de refrigeración	Unidad monobloque de fácil extracción y tropicalizada para garantizar fiabilidad y rendimiento a 43 °C. Equipada con motoventiladores electrónicos de bajo consumo y válvula termostática
Carga de gas	150 gr
Evaporador	Diseñado para un máximo intercambio en la superficie. Con tratamiento anticorrosión por cataforesis y con puerta que se abre para una fácil limpieza
Descongelación	Manual por aire. La máquina puede funcionar durante 24 horas evitando la formación de hielo en el evaporador
Evaporación de la condensación	Con cubeta de recogida de vapor de fácil extracción (para instalaciones sin desagüe)

Datos constructivos

Dimensión del producto A x P x Alt.	800x855x1465
Dimensión del embalaje A x P x Alt.	870x950x1600
Peso bruto	160 Kg
Superficie de trabajo	Superficie de trabajo en acero inoxidable AISI 304 con bordes redondeados
Estructura	Monocasco de acero inoxidable AISI 304 con un diseño innovador y funcional
Material externo/interno	Interior y exterior de acero inoxidable AISI 304; compartimento del motor y fondo de acero colaminado
Espesor aislamiento	60 mm de poliuretano con HFO para garantizar altas propiedades de aislamiento (Muy bajo impacto ambiental: GWP < 5 y cero PAO)
Puerta	1 Puertas con autocierre y bisagra a la derecha, no reversible
Sellado de la puerta	Magnético y extraíble, diseñado para mejorar el aislamiento y reducir el consumo de energía
Patas	En acero inoxidable AISI 304, ajustables en altura (135 mm-230 mm)

Funciones

Panel de control	Pantalla gráfica táctil 7
Alarma de puerta abierta	Visual y acústica
Funciones	Abatimiento suave y duro, ultracongelación suave y dura, conservación automática de fin de ciclo, preenfriamiento, desinfección del pescado, alarmas HACCP, recetas precargadas, 99 programas personalizables
Idiomas	Italiano, inglés, francés, alemán, español, portugués, ruso
Sonda	Al núcleo con acabado de precisión para facilitar la extracción del producto congelado. Detección de la temperatura mediante 3 sensores y reconocimiento automático de la sonda introducida en el alimento
Conexión	Opcional: Acceso remoto a través de Wi-Fi o interfaz de serie. A través de la aplicación (solo ANDROID) es posible supervisar la trazabilidad HACCP, el funcionamiento y los parámetros de la máquina. Exportación gráfica y en archivos CVS de los datos almacenados. Envío de correos electrónicos para la notificación de alarmas

Accesorios

N.º accesorios incluidos	9 - Juego de dos guías para GN 1/1 y EN 600x400 mm
--------------------------	--

Versiones

Versiónes	Unidad de condensación por agua/Alimentación con frecuencia 60 Hz
-----------	---