

Talent — TA 9T

Restauration



Données techniques

Volume brut	291 lt
Température de service	-40+10 °C
Rendement de +90°C à +3°C	32 Kg
Rendement de +90°C à -18°C	25 Kg
Type de moteur	Avec groupe logé
Gaz réfrigérant	R452A
Puissance frigorifique	3289 W (-10°C / +40°C)
Absorption	2052 W
Tension/fréquence	230V/1~/50Hz

Données frigorifiques

Unité de réfrigération	Groupe de condensation tropicalisé pour garantir fiabilité et performances à 43°C. Le condenseur, traité par cataphorèse, est surdimensionné pour assurer une efficacité maximale. Équipé avec un pressostat haute pression.
Quantité de gaz	1800 gr
Évaporateur	Conçu pour offrir la maximale surface d'échange et garantir une performance élevée. Avec traitement anti-corrosion par cataphorèse et inspectable pour un nettoyage facile
Dégivrage	Manuel par air. L'appareil peut travailler pendant 24 heures en évitant la formation de la glace sur l'évaporateur
Évaporation des condensats	Par bac d'évaporation des condensats à extraction facile (en cas d'installations en absence de système d'évacuation eau)

Données de fabrication

Dimensions produits LxPxH	800x855x1465
Dimensions emballage LxPxH	870x950x1600
Poids brut	160 Kg
Plan de travail	Plan de travail en inox AISI 304 à bords arrondis
Construction	Monocoque en acier inox AISI 304 conçu avec un design innovant et fonctionnel
Matériel extérieur/intérieur	Intérieur et extérieur en acier inox AISI 304; compartiment technique et fond extérieur en acier galvanisé/colaminé
Épaisseur d'isolation	60 mm de polyuréthane avec HFO pour garantir des propriétés isolantes élevées (faible impact environnemental: GWP<5 et zéro ODP)
Porte	1 Porte à fermeture automatique avec charnière à droite, non réversible par l'utilisateur.
Joint de porte	Magnétique et amovible, conçu pour améliorer l'isolation et réduire la consommation énergétique
Pieds	En acier inox AISI 304 réglables en hauteur (135mm-230mm)

Fonctions

Panneau de contrôle	Afficheur graphique avec écran tactile 7"
Alarme porte ouverte	Visuelle et sonore
Fonctions	Refroidissement rapide soft et hard, Surgélation soft et hard, Conservation automatique en fin de cycle, Pre-refroidissement, Assainissement du poisson, Alarmes HACCP, Recettes enregistrées, 99 programmes personnalisables
Langues	Italien, Anglais, Français, Allemand, Espagnol, Portugais, Russe
Sonde	Au cœur avec finition de précision pour favoriser l'extraction du produit surgelé. Détection de la température à travers 3 capteurs et reconnaissance automatique de la sonde insérée dans l'aliment
Connexion	En option: Accès à distance avec interface WI-FI ou série. Grâce à l'APP (ANDROID uniquement), il est possible de surveiller la traçabilité HACCP, le fonctionnement et les paramètres de l'appareil. Exportation graphique et en fichiers CVS des données mémorisés. Envoi d'e-mails de notification d'alarmes

Accessoires

N. accessoires inclus	9 - Paire de glissières pour GN 1/1 et EN 600x400 mm
-----------------------	--

Variantes

Variantes	Unité avec condensation à eau/ Alimentation avec fréquence 60 Hz
-----------	--