

Talent — TA 12T 3N MF EP

Food processing



Datos técnicos

Volumen bruto	427 lt
Temperatura de trabajo	-40+85°C
Rango de humedad	55%-95%
Rendimiento de + 90 °C a + 3 °C	45 Kg
Rendimiento de + 90 °C a - 18 °C	40 Kg
Tipo de motor	Remoto
Líquido refrigerante	R452A
Potencia frigorífica	5907 W (- 10 °C/+ 40 °C)
Absorción	2247 W
Voltaje/Frecuencia	400V/3-/50Hz

Datos de refrigeración

Unidad de refrigeración	Remota con posibilidad de tener tapa de protección
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.	800x855x1750
Dimensión del embalaje A x P x Alt.	870x950x1860
Peso bruto	146 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
Patatas	En acero inoxidable AISI 304, ajustables en altura (135 mm-230 mm)
Nebulizador	De serie (necesaria conexión al suministro de agua)

Funciones

Panel de control	Pantalla gráfica táctil 7
Alarma de puerta abierta	Visual y acústica
Funciones	Abatimiento suave y duro, ultracongelación suave y dura, cocción lenta, fermentación, descongelación, mantenimiento a + 65 °C, mantenimiento automática de fin de ciclo, ciclo continuo multinivel, ciclos especiales: desinfección del pescado, cristalización de chocolate, yogur, secado, pasteurización alta y baja, recetas precargadas, 100 recetas personalizables, alarmas HACCP
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

Sistema antical	Filtro BRITA (cabezal + cartucho) para reducir la cal en el agua potable
N.º accesorios incluidos	12 - Juego de dos guías para GN 1/1 y EN 600x400 mm 1 - Cabezal del filtro Purity C 1 - Cartucho filtrante Purity C50 (capacidad de filtración de 960 litros con una dureza de carbonatos de 10° dH)

Datos unidad remota

Líquido refrigerante unidad remota	Configuración para R452A
------------------------------------	--------------------------

Versiones

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