

Talent — TA 12T MF 3N BK

Food processing



Technische Daten

| | |
|------------------------------|------------------------|
| Bruttovolumen | 427 lt |
| Betriebstemperatur | -40+85°C |
| Feuchtigkeitsbereich | 55%-95% |
| Leistung von +90°C bis +3°C | 45 Kg |
| Leistung von +90°C bis -18°C | 40 Kg |
| Motortyp | Steckerfertig |
| Kältemittel | R452A |
| Kälteleistung | 5907 W (-10°C / +40°C) |
| Absorption | 3399 W |
| Spannung/Frequenz | 400V/3-/50Hz |

Kühl-details

| | |
|--------------------------|--|
| Kühleinheit | Tropenfeste Verflüssigereinheit, um Zuverlässigkeit und Leistung bei 43°C zu gewährleisten. Der kataphoresebehandelte Kondensator ist überdimensioniert, um maximale Effizienz zu gewährleisten. Ausgestattet mit Hochdruckschalter. |
| Gasmenge | 2300 gr |
| 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 | 800x855x1750 |
| Verpackungsabmessungen BxTxH | 870x950x1860 |
| Bruttogewicht | 204 Kg |
| Arbeitsplatte | Arbeitsplatte aus Edelstahl AISI 304 mit abgerundeten Kanten |
| 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 (135mm-230mm) |
| 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 | 12 - 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) |

Ausführungen

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