

Talent —

TA 16T 3N MF EP

Ristorazione



Dati tecnici

Volume lordo	549 lt
Temperatura di esercizio	-40+85°C
Range umidità	55%-95%
Resa da +90°C a +3°C	70 Kg
Resa da +90°C a -18°C	60 Kg
Tipo motore	Remoto
Fluido refrigerante	R452A
Potenza frigorifera	7310 W (-10°C / +40°C)
Assorbimento	3334 W
Tensione/frequenza	400V/3-/50Hz

Dettagli refrigerazione

Unità refrigerante	Remota con possibilità di avere in dotazione la copertura di protezione
Evaporatore	Studiato per fornire la massima superficie di scambio e garantire una resa ottimale. Dotato di trattamento anticorrosione in cataforesi e sportello apribile per una facile pulizia
Sbrinamento	Manuale ad aria. La macchina può lavorare per 24H evitando la formazione di ghiaccio sull'evaporatore
Evaporazione della condensa	Tramite vaschetta raccogli condensa di facile estrazione (per installazioni in assenza di scarico d'acqua)

Dettagli costruttivi

Dimensioni prodotto LxPxH	800x855x2010
Dimensioni imballo LxPxH	870x950x2120
Peso lordo	163 Kg
Top	Piano in acciaio inox AISI 304 con bordi raggiati
Struttura	Monoscocca in acciaio inox AISI 304 progettata con un design innovativo e funzionale
Materiale esterno/interno	Interno ed esterno in acciaio inox AISI 304; vano motore e fondo in acciaio colaminato
Spessore isolamento	60 mm di poliuretano con HFO a garanzia di elevate proprietà isolanti (Bassissimo impatto ambientale: GWP < 5 e zero ODP)
Porta	1 Porta autochiudente con cerniera a destra, non reversibile in utenza
Guarnizione porta	Magnetica e rimovibile, studiata per migliorare l'isolamento e ridurre il consumo di energia
Piedini	In acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza (135mm-230mm)
Nebulizzatore	Di serie (necessario collegamento idrico)

Funzioni

Quadro comandi	Display grafico touch screen 7
Allarme porta aperta	Visivo e acustico
Funzioni	Abbattimento soft e hard, Surgelazione soft e hard, Lenta cottura, Fermalievitazione, Scongelo, Mantenimento +65°C, Conservazione automatica a fine ciclo, Ciclo continuo multilivello, Cicli speciali: Sanificazione pesce, Essiccazione, Pastorizzazione alta e bassa, Cristallizzazione del cioccolato, Yogurt, Ricette precaricate, 100 ricette personalizzabili, Allarmi HACCP
Lingue	Italiano, Inglese, Francese, Tedesco, Spagnolo, Portoghese, Russo
Sonda	A spillone con finitura di precisione per facilitare l'estrazione dal prodotto surgelato. Rilevamento della temperatura tramite 3 sensori e riconoscimento automatico della sonda inserita nell'alimento
Connessione	Optional: Accesso da remoto con WI-FI o interfaccia seriale. Tramite APP (solo ANDROID) si può monitorare la tracciabilità HACCP, il funzionamento e i parametri macchina. Esportazione grafica e in file CVS dei dati memorizzati. Invio di e.mail per la notifica degli allarmi

Accessori

Sistema anticalcare	Filtro BRITA (testa + cartuccia) per ridurre il calcare nell'acqua potabile
N° accessori in dotazione	16 - Coppia guide per GN 1/1 e EN 600x400 mm 1 - Testa del filtro Purity C 1 - Cartuccia filtrante Purity C150 (2400lt di capacità filtrante con durezza carbonica di 10°)

Dati unità remota

Fluido refrigerante unità remota	Predisposizione per R452A
----------------------------------	---------------------------

Versionsi

Versionsi	Unità con condensazione ad acqua / Alimentazione con frequenza 60Hz
-----------	---