

Talent —

TA 9T P

Food processing



Technische Daten

Bruttovolumen	291 lt
Betriebstemperatur	-40+10 °C
Leistung von +90°C bis +3°C	35 Kg
Leistung von +90°C bis -18°C	30 Kg
Motortyp	Steckerfertig
Kältemittel	R290
Kälteleistung	2880 W (-10°C / +40°C)
Absorption	1739 W
Spannung/Frequenz	230V/1~/50Hz

Kühl-details

Kühleinheit	Tropenfeste und abnehmbare Verflüssigereinheit, um Zuverlässigkeit und Leistung bei 43 ° C zu gewährleisten. Mit elektronischen Lüftern mit niedrigem Energieverbrauch ausgestattet. Ausgestattet mit thermostatisches Expansionsventil.
Gasmenge	150 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	800x855x1465
Verpackungsabmessungen BxTxH	870x950x1600
Bruttogewicht	160 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)

Funktionen

Schalttafel	7-Zoll-Touchscreen-Grafikdisplay
Türöffnungsalarm	optisch und akustisch
Funktionen	Soft- und Hard-Schockkühlung, Soft- und Hard-Schockfrostung, automatische Erhaltung am Zyklusende, Vorkühlung, Fischsterilisation, HACCP-Alarme, programmierte Rezepte, 99 personalisierbare Programme
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

Anzahl der im Lieferumfang enthaltenen Zubehörteile	9 - Paar Führungen für GN 1/1 und EN 600x400 mm
---	---

Ausführungen

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