

Talent — TA 9T P MF

Food processing



Données techniques

| | |
|----------------------------|------------------------|
| Volume brut | 291 lt |
| Température de service | -40+85°C |
| Niveau d'humidité | 55%-95% |
| Rendement de +90°C à +3°C | 35 Kg |
| Rendement de +90°C à -18°C | 30 Kg |
| Type de moteur | Avec groupe logé |
| Gaz réfrigérant | R290 |
| Puissance frigorifique | 2880 W (-10°C / +40°C) |
| Absorption | 1917 W |
| Tension/fréquence | 230V/1~/50Hz |

Données frigorifiques

| | |
|----------------------------|---|
| Unité de réfrigération | Groupe monobloc facilement démontable et tropicalisé pour garantir fiabilité et performances à 43°C. Équipé avec moto-ventilateurs électroniques à faible consommation. Fourni avec vanne thermostatique. |
| Quantité de gaz | 150 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 | 165 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) |
| Nébulisateur | En dotation (raccord d'eau nécessaire) |

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, Cuisson lente, Levage, Déscongélation, Conservation +65°C, Conservation automatique en fin de cycle, Cycle continu multiniveau, Cycles spéciaux: Asainissement du poisson, Cristallisation du chocolat, Yaourt, Déssiccation, Pasteurisation haute et basse, Recettes enregistrées, 100 programmes personnalisables, Alarmes HACCP |
| 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

| | |
|-----------------------|---|
| Système anti-calcaire | Filtre BRITA (tête + cartouche) pour réduire le calcaire de l'eau potable |
| N. accessoires inclus | 9 - Paire de glissières pour GN 1/1 et EN 600x400 mm 1 - Tête de filtre Purity C 1 - Cartouche filtrante Purity C50 (capacité de filtration de 960 litres avec une dureté carbonatée de 10° dH) |

Variantes

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