

Talent — TA 12T MF 3N BK

Pasticceria e panificazione



Dati tecnici

| | |
|--------------------------|------------------------|
| Volume lordo | 427 lt |
| Temperatura di esercizio | -40+85°C |
| Range umidità | 55%-95% |
| Resa da +90°C a +3°C | 45 Kg |
| Resa da +90°C a -18°C | 40 Kg |
| Tipo motore | Plug-in |
| Fluido refrigerante | R452A |
| Potenza frigorifera | 5907 W (-10°C / +40°C) |
| Assorbimento | 3399 W |
| Tensione/frequenza | 400V/3-/50Hz |

Dettagli refrigerazione

| | |
|-----------------------------|--|
| Unità refrigerante | Unità motocondensante tropicalizzata per affidabilità e prestazioni a 43°C. Il condensatore trattato in cataforesi è maggiorato per garantire la massima efficienza. Equipaggiata con pressostato di alta pressione. |
| Carica gas | 2300 gr |
| 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 | 800x855x1750 |
| Dimensioni imballo LxPxH | 870x950x1860 |
| Peso lordo | 204 Kg |
| Top | Piano in acciaio inox AISI 304 con bordi raggati |
| 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, Conservazione positiva, Conservazione automatica a fine ciclo, Ciclo continuo multilivello, Cicli speciali: Indurimento gelato, Rinvenimento gelato, Cristallizzazione del cioccolato, yogurt, Pastorizzazione alta e bassa, Essiccazione, 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 | 12 - Coppia guide per GN 1/1 e EN 600x400 mm 1 - Testa del filtro Purity C 1 - Cartuccia filtrante Purity C50 (960lt di capacità filtrante con durezza carbonica di 10°) |

Versionsi

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