DALMEC

TÉLÉCHARGEMENT
TOUS LES DOCUMENTS
TECHNIQUES

## BOULANGERIE & PIZZA



TABLE RÉFRIGÉRÉE POUR LA FABRICATION DU PAIN

# GOLD - 800 - FERMENTATION CONTRÔLÉE

Modèle :

## TF702C-4

Tables fermentation contrôlée avec groupe monobloc à réfrigération ventilée dimensionné pour la classe climatique 5 (tropicalisé). Groupe à extraction facilitée pour une maintenance/remplacement simple et rapide. Évaporateur peint par cataphorèse, dégivrage automatique géré par contrôleur numérique. Modulation de la ventilation interne. Pourcentage d'humidité toujours visible sur l'écran, garanti par un humidificateur commandé par la sonde d'humidité interne. Gestion du cycle du produit utilisant les 7 phases suivantes : 1) Refroidissement et stabilisation ; 2) Conservation ; 3) Réveil du produit ; 4) Phase de fermentation 1 ; 5) Phase de fermentation 2 ; 6) Phase de fermentation 3 ; 7) Retard de cuisson. Évaporation de l'eau de condensation via serpentins anticorrosion en AISI 316 faible teneur en carbone. Portes avec fermeture automatique et position d'ouverture fixe à 100°. Joint magnétique à sept chambres, facilement amovible. Écran tactile capacitif 7". Pieds réglables en acier inox AISI 304. Rails et crémaillères en acier inox AISI 304 – Réglables et extractibles.

## DONNÉES TECHNIQUES

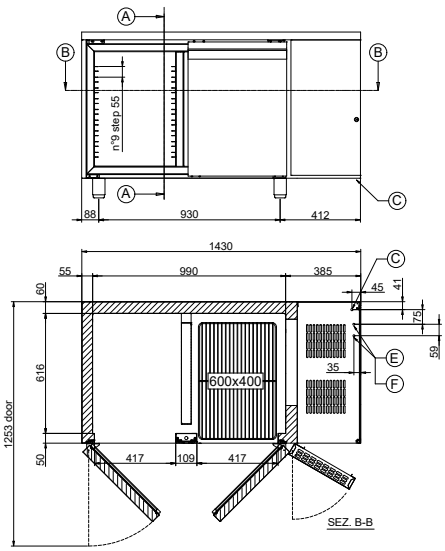
| | |
|---|---|
| **Température (°C)** | (-5/+35) |
| **Classe énergétique** | - |
| **Volume brut (l)** | 388 |
| **Volume net de réfrigération (l)** | 260 |
| **Volume net de congélation (l)** | - |
| **Classe climatique** | 5 (+40 °C / 40 % H.R.) |
| **Gaz frigorigène** | R290 |
| **PRG** | 3 |
| **Charge frigorifique (kg)** | - |
| **Dégivrage** | ÉLECTRIQUE |
| **Évaporation condensation** | Évaporation de l'eau de condensation par serpentin anti-corrosion en AISI 316 à faible teneur en carbone. |
| **Humidité (%)** | 65-95% |
| **Condensation** | AIR |
| **Rendement frigorifique (W)** | 520 |
| **Tension** | CA230 V 1N+T 50 Hz |
| **Tensions spéciales (sur demande)** | En option |
| **Puissance absorbée (W)** | - |
| **Courant absorbé (A)** | - |
| **Bruit (Db)** | < 70 |

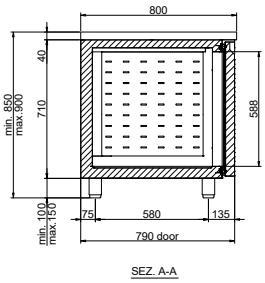
## DONNÉES DE FABRICATION

| | |
|---|---|
| **Catégorie** | Horizontal - À performances élevées |
| **Emploi prévu** | Pousse - Cet appareil est prévu pour l'utilisation à température ambiante jusqu'à 40 °C. |
| **Matériau intérieur** | Acier inoxydable AISI 304 |
| **Matériau extérieur** | Acier inoxydable AISI 304 |
| **Angles internes** | Angles internes arrondis permettant un nettoyage facile et optimal. |
| **Épaisseur d'isolation (mm)** | 60 |
| **Matériel isolant** | Polyuréthane HFO (sans CFC, sans HCFC) |
| **Joint porte** | Joint magnétique à sept chambres, facilement amovible. |
| **Description du plan de travail** | Acier inox AISI 304, épaisseur 10/10. |
| **Contrôleur** | Écran tactile capacitif 7" |
| **Alarme** | Optique et sonore |
| **Sonde NTC pour détection de la température** | De série |
| **Humidificateur** | De série |
| **Connecteur USB pour le téléchargement des données enregistrées conformément à la norme HACCP** | De série |
| **Support au plancher** | Pieds en acier inoxydable AISI 304 réglables |
| **Hauteurs supports au plancher (mm)** | Pieds : 100-150<br>Roues : 110 - Ø 80 |

**Il costruttore può apportare modifiche ai prodotti senza preavviso.** / The manufacturer reserves the right to modify any product without prior notice. / Veranderungen an den produkten konnen vom hersteller ohne vorankundigung vorgenommen werden. / Des modifications aux produits peuvent etre apportees sans preavis du constructeur. / El fabricante se reserva el derecho de modificar cualquier producto sin previo aviso.

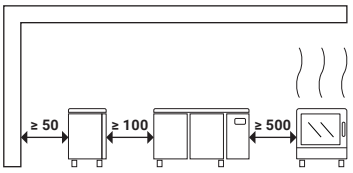
Les hauteurs sont exprimées en mm, sauf spécification différente, et sont indicatives et non contraignantes.




**A. Plan de section**
**B. Plan de section**
**C. Sortie câble d'alimentation (longueur 2 m)**
**ATTENTION ! Prévoir, pour l'installation, l'intervention d'un électricien qualifié pour le branchement au tableau électrique.**
**E. Entrée d'eau (Pression maximale 3 bar)**
**F. Évacuation eau**

**Distances minimales à respecter**
**ATTENTION ! La distance des appareils chauds (friteuse ou four) doit être d'au moins 500 mm.**




## FOURNITURES ET ÉQUIPEMENTS

| | |
|---|---|
| **Équipement interne** | Rails et crémaillères en acier inoxydable AISI 304 - Réglables et amovibles. |
| **Grilles incluses** | Non inclus |
| **Paires de rails inclus** | N.4 "L" x porte - EN 600x400 |
| **Capacité maximale équipement** | 9 (pas 55 mm) par porte - EN 600x400 |
| **Meubles à tiroirs** | Non disponibles |
| **Barre LED** | Non disponible |
| **Kit WiFi** | De série |
| **Serrure à clé** | Non disponible |
| **Goulotte de distribution d'air** | De série |
| **Panneau de commande ouvrant** | De série |
| **Kit roues** | Non disponible |
| **Câble avec fiche Schuko ou anglaise** | De série (Schuko) |

## DIMENSIONS ET POIDS

| | |
|---|---|
| **Dimensions LxPxH (mm)** | 1430x800x850-900 |
| **Emballage LxPxH (mm)** | 1470x830x1100 |
| **Poids net (kg)** | 106 |
| **Poids brut (kg)** | 127 |

**Il costruttore può apportare modifiche ai prodotti senza preavviso.** / The manufacturer reserves the right to modify any product without prior notice. / Veranderungen an den produkten konnen vom hersteller ohne vorankundigung vorgenommen werden. / Des modifications aux produits peuvent etre apportees sans preavis du constructeur. / El fabricante se reserva el derecho de modificar cualquier producto sin previo aviso.