TÉLÉCHARGEMENT
TOUS LES DOCUMENTS
TECHNIQUES

BOULANGERIE & PIZZA



TABLE RÉFRIGÉRÉE POUR LA FABRICATION DU PAIN

GOLD - 800 - FERMENTATION CONTRÔLÉE - SANS PLAN DE TRAVAIL

Modèle :

TF702SD-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.

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.

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	Plan de travail non présent.
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 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.