DALMEC

TÉLÉCHARGEMENT
TOUS LES DOCUMENTS
TECHNIQUES

BOULANGERIE & PIZZA



TABLE RÉFRIGÉRÉE POUR LA FABRICATION DU PAIN

GOLD - 800 - FERMENTATION CONTRÔLÉE

Modèle :

TF703C-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

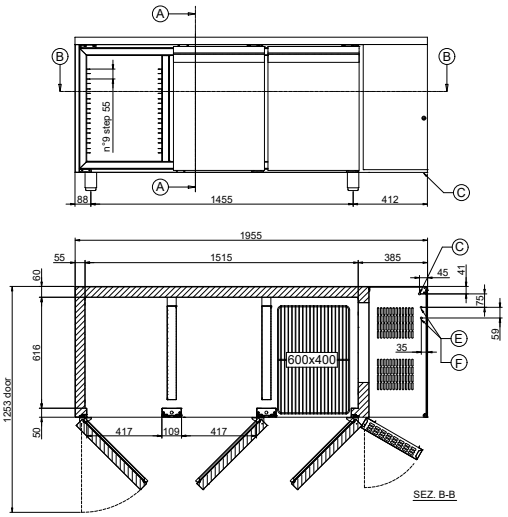
Température (°C)	(-5/+35)
Classe énergétique	-
Volume brut (l)	593
Volume net de réfrigération (l)	389
Volume net de congélation (l)	-
Classe climatique	5 (+40 °C / 40 % H.R.)
Gaz frigorigène	R290
PRG	3
Charge frigorifique (kg)	0,089 kg
Dégivrage	ÉLECTRIQUE
Évaporation condensation	Évaporation de l'eau 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

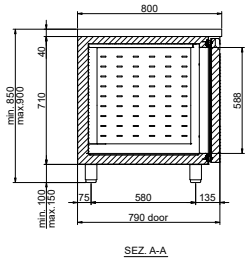
DONNÉES DE FABRICATION

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 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.

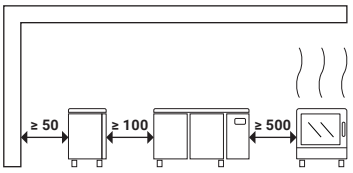
Les hauteurs sont exprimées en mm, sauf spécification différente, et sont indicatives et non contraignantes.





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)	1955x800x850-900
Emballage LxPxH (mm)	1995x830x1100
Poids net (kg)	134
Poids brut (kg)	160

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.