

Talent – TA 6T

Bäckerei und Konditorei



Technische Daten

Bruttovolumen	159 lt
Betriebstemperatur	-40+10 °C
Leistung von +90°C bis +3°C	21 Kg
Leistung von +90°C bis -18°C	15 Kg
Motortyp	Steckerfertig
Kältemittel	R452A
Kälteleistung	1748 W (-10°C / +40°C)
Absorption	1180 W
Spannung/Frequenz	230V/1~/50Hz

Kühl-details

Kühleinheit	Tropenfeste Verflüssigereinheit. Ausgestattet mit thermostatischem Expansionsventil. Überdimensionierter Kondensator, um maximale Effizienz und Leistung zu gewährleisten
Gasmenge	900 gr
Verdampfer	Entwickelt, um die maximale Austauschfläche zu bieten und eine optimale Leistung zu gewährleisten. Ausgestattet mit Kataphorese-Korrosionsschutzbehandlung und Tür, um eine einfachere Reinigung anzubieten
Abtauen	Manuell durch Luft. Das Gerät kann 24 Stunden lang arbeiten, um die Bildung von Eis am Verdampfer zu vermeiden
Kondenswasserverdunstung	Durch leicht zu entnehmende Kondensatablaufwanne (für Installationen ohne Wasserablauf)



Konstruktionsdetails

Produktabmessungen BxTxH	800x750x840
Verpackungsabmessungen BxTxH	870x840x980
Bruttogewicht	116 Kg
Arbeitsplatte	Robuste und widerstandsfähige Arbeitsplatte, die das Gewicht eines Ofens tragen kann
Struktur	Monocoque aus Edelstahl AISI 304, konzipiert mit einem innovativen und funktionalen Design
Außen- / Innenmaterial	Innen und außen aus Edelstahl AISI 304; Technikraum und Boden aus verzinktem/ kolaminiertem Stahl
Isolierungsstärke	60 mm Polyurethan mit HFO, um hohe Isoliereigenschaften zu gewährleisten (sehr geringe Umweltbelastung: GWP <5 und null ODP)
Tür	1 Selbstschließende Tür mit Türanschlag rechts, bauseits nicht umkehrbar
Türdichtung	Magnetisch und abnehmbar, konzipiert, um die Isolierung zu verbessern und den Energieverbrauch zu reduzieren
Fü e	Aus Edelstahl AISI 304, höhenverstellbar (45mm-60mm)

Funktionen

Schalttafel	7
Türöffnungsalarm	optisch und akustisch
Funktionen	Soft- und Hard-Schockkühlung, Soft- und Hard-Schockfrostung, Niedertemperatur-Dampfgaren, Gärunterbrechung, Auftauung, +65°C Erhaltung, automatische Erhaltung am Zyklusende, mehrstufiger Dauerzyklus, Sonderzyklen: Fischsterilisation, Schokoladenkristallisierung, Joghurt, Trocknung, hohe und niedrige Pasteurisierung, programmierte Rezepte, 100 personalisierbare Programme, HACCP-Alarme
Sprache	Italienisch, Englisch, Französisch, Deutsch, Spanisch, Portugiesisch, Russisch
Kernfühler	Mit Nadel mit Präzisionsschliff, um die Extraktion aus dem gefrorenen Produkt zu erleichtern. Temperaturerfassung durch 3 Sensoren und automatische Erkennung der in das Lebensmittel eingeführten Sonde
Verbindung	Als Option: Fernzugriff über Wi-Fi oder serielle Schnittstelle. Über APP (nur ANDROID) ist es möglich, HACCP-Rückverfolgbarkeit, Betriebs- und Geräteparameter zu überwachen. Grafikexport und Excel-Datei der gespeicherten Daten. Versand von E-Mails zur Benachrichtigung bei Alarmen

Zubehörteile

Anzahl der im Lieferumfang enthaltenen Zubehörteile	6 - Paar Führungen für GN 1/1 und EN 600x400 mm
---	---

Ausführungen

Ausführungen	Einheit mit Wasserkondensation/ 60Hz Netzteil
--------------	---



Talent — TA 6T

Pâtisserie et boulangerie

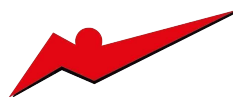


Données techniques

Volume brut	159 lt
Température de service	-40+10 °C
Rendement de +90°C à +3°C	21 Kg
Rendement de +90°C à -18°C	15 Kg
Type de moteur	Avec groupe logé
Gaz réfrigérant	R452A
Puissance frigorifique	1748 W (-10°C / +40°C)
Absorption	1180 W
Tension/fréquence	230V/1~/50Hz

Données frigorifiques

Unité de réfrigération	Groupe de condensation tropicalisé. Fourni avec vanne thermostatique. Le condenseur est surdimensionné pour assurer une efficacité et des performances maximales
Quantité de gaz	900 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	800x750x840
Dimensions emballage LxPxH	870x840x980
Poids brut	116 Kg
Plan de travail	Plan de travail en inox AISI 304 (épaisseur 4 cm) renforcé pouvant supporter le poids d'un four
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 (45mm-60mm)

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

N. accessoires inclus	6 - Paire de glissières pour GN 1/1 et EN 600x400 mm
-----------------------	--

Variantes

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



Talent — TA 6T

Pasticceria e panificazione

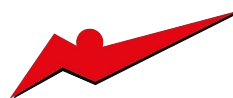


Dati tecnici

Volume lordo	159 lt
Temperatura di esercizio	-40+10 °C
Resa da +90°C a +3°C	21 Kg
Resa da +90°C a -18°C	15 Kg
Tipologia motore	Plug-in
Fluido refrigerante	R452A
Potenza frigorifera	1748 W (-10°C / +40°C)
Assorbimento	1180 W
Tensione/frequenza	230V/1~/50Hz

Dettagli refrigerazione

Unità refrigerante	Unità motocondensante tropicalizzata. Fornita di valvola termostatica. Il condensatore è maggiorato per garantire la massima efficienza e prestazioni
Carica gas	900 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	800x750x840
Dimensioni imballo LxPxH	870x840x980
Peso lordo	116 Kg
Top	Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 (spessore 4 cm) rinforzato per sostenere il peso di un forno
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 (45mm-60mm)

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, Scongellamento, Mantenimento +65°C, Conservazione automatica a fine ciclo, Ciclo continuo multilivello, Cicli speciali: Sanificazione pesce, Essiccazione, Pastorizzazione alta e bassa, Cristallizzazione del cioccolato, Yogurt, 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

N° accessori in dotazione	6 - Coppia guide per GN 1/1 e EN 600x400 mm
---------------------------	---

Versionsi

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



Talent — TA 6T

Pastry and bakery



Technical data

Gross volume	159 lt
Working temperature	-40+10 °C
Performance from +90°C to +3°C	21 Kg
Performance from +90°C to -18°C	15 Kg
Motor type	Plug-in
Refrigerant	R452A
Refrigeration power	1748 W (-10°C / +40°C)
Absorption	1180 W
Voltage/Frequency	230V/1~/50Hz

Refrigeration details

Refrigeration unit	Tropicalized condensing unit. Equipped with thermostatic valve. Condenser is oversized to ensure maximum efficiency and performance
Refrigerant charge	900 gr
Evaporator	Conceived to provide the maximum exchange surface and to ensure optimal performance. Equipped with cataphoresis anti-corrosion treatment and door that can be opened for an easy cleaning
Defrost	Manual by air. The equipment can work for 24 hours avoiding ice formation on the evaporator
Condensate evaporation	Through easy extractable condensation collector tray (for installations without water drain system)



Construction details

Product dimensions WxDxH	800x750x840
Packaging dimensions WxDxH	870x840x980
Gross weight	116 Kg
Worktop	Stainless steel AISI 304 worktop (4 cm thickness) reinforced to carry up the weight of an oven
Structure	Stainless steel AISI 304 monocoque conceived with an innovative and functional design
External/Internal material	Inside and outside in stainless steel AISI 304; motor unit compartment and bottom in colaminated steel
Insulation thickness	60 mm of HFO polyurethane to guarantee high insulating properties (very low environmental impact: GWP <5 and zero ODP)
Door	1 Self-closing door right hinged, not reversible on site
Door gasket	Magnetic and removable, designed to improve insulation and to reduce energy consumption
Feet	AISI 304 stainless steel, height adjustable (45mm-60mm)

Functions

Control panel	7" touch screen graphic display
Open door alarm	Visual and acoustic
Functions	Soft and hard blast chilling, soft and hard blast freezing, slow cooking, retarder proving, thawing, +65°C holding, automatic end cycle holding, multilevel continuous cycle, special cycles: fish sanitisation, chocolate crystallization, yoghurt, dessication, high and low pasteurisation, pre-loaded recipes, 100 customizable recipes, HACCP alarms
Languages	Italian, English, French, German, Spanish, Portuguese, Russian
Probe	Needle probe with precision finish to facilitate extraction from the frozen product. Temperature detection through 3 sensors and automatic recognition of the probe inserted in the food
Connection	As optional: Remote access through serial interface. Via APP (only Android) it is possible to monitor HACCP traceability, appliance operation and parameters. Graphic and as CVS file export of registered data. Email sending of alarms notification

Accessories

No. included accessories	6 - Pair of runners for GN 1/1 and EN 600x400 mm
--------------------------	--

Versions

Versions	Water cooling unit/ Power supply frequency 60Hz
----------	---