

Cliente	Cantidad
Provecto	Posición

Abatidor Vision NUVO

Modelo: W6HA Cód.: W64067000011



Datos técnicos

Тор:	Espesor de 4 cm. Reforzado para colocar un horno
Capacidad máxima:	8 bandejas
Capacidad bruta:	160 lt
Rango de temperatura:	-40°+85°C
Rango de ventilación:	25% - 100%
Rango de humedad:	45% - 95% con humidificador
Humidificador:	Incluye
Unidad refrigeradora:	Unidad condensada por agua
Rendimiento +90/+3:	28 Kg
Rendimiento +90/-18:	23 Kg
Clase climática:	5
Gas refrigerante:	R290 (GWP=3)
Descogelación :	Gas caliente
Válvula:	Válvula de expansión electrónica
Dimensiones:	780×859×913 mm
Dimensiones embalaje:	875×915×1141 mm
Peso neto / bruto:	135 Kg / 145 Kg
Volumen neto / bruto:	/ 160 lt
Alimentación:	220-240 V - 50 Hz
Potencia absorbida:	2451 W - 10,6 A
Rendimiento de refrigeración:	2368 W*
*:	Evap10°C Cond. +40°C
Ruido:	60,4 dB

Caracteristicas

Funciones:	Abatimiento, congelación, descongelación, fermentación y fermentación controlada, mantenimiento, desecación, chocolate, yogur, pasteurización con vapor, cocción a baja temperatura con vapor, sanitización con vapor, ciclo manual con vapor
Equipo:	6 pares de guías para GN1/1, EN60x40
Control:	Pantalla táctil 7" con puerto USB
Puertas:	Amortiguador de cierre, con pestaña antiolores
Junta de la puerta:	Triple cámara, magnética y fácilmente sustituible
Sonda al corazón:	Sonda de 1 punto, desenganche rápido y fácilmente sustituible
Aislamiento:	Espesor 60 mm - libre de CFC/HCFC
Acabado interno/externo:	Exterior e interior en acero inox AISI 304. Interior de la cámara en acero con tramex "tela de lino"
Esquinas internas:	Redondeado para una fácil limpieza
Manija:	Tubular, en acero inox AISI 304
Rack y guías:	Acero inox AISI 304, fácil desenganche
Patas:	en acero inoxidable AISI 304 regulables h 100/150 mm
Cosmo:	Sistema de control remoto Wi-Fi

In order to constantly offer the best possible products we reserve the right to make changes on technical specifications without incurring any obligation for equipment previously or subsequently sold.



Accesorios y variantes

Color RAL a elegir

Sonda al cuore a 3 punti di lettura

Sonda al cuore riscaldata a 1 punto di lettura

Inversión apertura puerta

Alimentazione Monofase 50Hz oppure 60Hz

Alimentazione Trifase 50Hz oppure 60Hz

Alimentazione frequenza 60Hz

Otros voltajes especiales

Cartucho Filtro Purity C Quell ST 50

Patas rebajadas h 55/70 mm

Kit 4 ruedas giratorias con freno h 128 mm

Rejilla inox GN1/1

Rejilla plastificada GN1/1

Rejilla inox EN60x40

Rejilla plastificada EN60x40

Par de guías tipo L 398 mm GN-EN

Par de guías tipo L 398 mm EN

Detergente para sanitización

Kit pantalla táctil para control de Armarios de

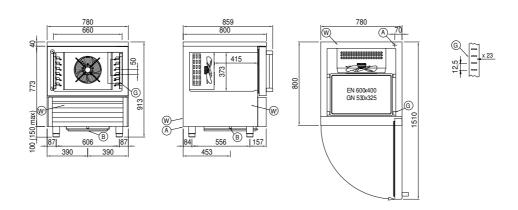
Conservación

Kit de conexión de cable Cosmo

COSMO - control wi-fi

Cosmo es la tecnología Wi-Fi exclusiva de The Nice Kitchen que permite conectar, actualizar y supervisar los abatidores VISION desde smartphones. VISION es también un hub Cosmo y permite supervisar a distancia los aparatos Coldline conectados a él. Desde la app se pueden comprobar las condiciones de funcionamiento de cada máquina y recibir alertas en caso de funcionamiento anómalo.

Diseño técnico



A: Alimentación del cable de salida

B:

Descarga del agua de condensación

G:

Cremalleras

W: Carga agua para Humidificador - hembra 3/4". Descarga no requerida

W1: Carga/descarga agua para Unidad condensante - macho 3/4"

In order to constantly offer the best possible products we reserve the right to make changes on technical specifications without incurring any obligation for equipment previously or subsequently sold.