

Cliente \_\_\_\_\_ Quantità \_\_\_\_\_  
 Progetto \_\_\_\_\_ Posizione \_\_\_\_\_

## Abbattitore Vision F

Modello: W14F-R452

Cod: W6414300001



Abbattitore multifunzione Vision 14 teglie versione F, range di temperatura -40°+65°C con boiler umidificatore di serie. È dotato delle funzioni: abbattimento, surgelazione, ciclo manuale, decongelamento, lievitazione, fermalievitazione, mantenimento, essiccazione, cioccolato, yogurt, sanificazione a vapore. Sistema refrigerante plug-In con condensazione ad aria con gas refrigerante R452a. Devote™ - Dynamic Evolution Temperature - l'innovativo sistema che riconosce autonomamente il peso, le dimensioni e la temperatura degli alimenti e accorcia automaticamente il tempo di abbattimento o surgelazione degli alimenti caldi senza l'utilizzo della sonda al cuore. Touch screen 7" sulla porta e modalità di funzionamento con ricette personalizzabili, a tempo, con sonda al cuore o con algoritmo Devote. Ventilazione regolabile 25-100%, umidità regolabile 45-95%. Resa abbattimento +90/+3°C - 70 Kg; resa surgelazione +90/-18°C - 56 Kg. Classe climatica 5 heavy duty, sbrinamento a gas caldo. Spessore dell'isolamento 60 mm - HFO con elevate prestazioni isolanti e basso impatto ambientale (senza CFC, HCFC, HFC). Valvola di espansione elettronica ed evaporatore verniciato anticorrosione. Porta ammortizzata dotata di sistema antiodore con guarnizione magnetica a tripla camera, facilmente sostituibile, sonda al cuore con connettore a vite e alloggiamento sulla porta e illuminazione led. Esterno e interno in acciaio inox AISI 304, finitura interna in "tela di lino" ad alta resistenza. Gruppo ventilatori e copri condensatore rimovibili senza attrezzi. Dotazione: 14 coppie guida GN1/1-EN60x40. Connessione ModBus/RTU Rs485 di serie. Cosmo: connessione wi-fi per il monitoraggio da remoto tramite Cosmo App. Se collegato via cavo a tavoli ed armadi Coldline svolge la funzione di hub per il monitoraggio da remoto delle apparecchiature collegate.

### Dati Tecnici

|                       |                             |
|-----------------------|-----------------------------|
| Top:                  | Spessore 4 cm.              |
| Capacità massima:     | 23 teglie                   |
| Range temperatura:    | -40°+65°C                   |
| Range ventilazione:   | 25% - 100%                  |
| Range umidità:        | 45% - 95% con umidificatore |
| Umidificatore:        | Incluso                     |
| Unità refrigerante:   | Plug-in                     |
| Resa +90 / +3:        | 70 Kg                       |
| Resa +90 / -18:       | 56 Kg                       |
| Classe Climatica:     | 5                           |
| Gas refrigerante:     | R452a (GWP=2.141)           |
| Carica Refrigerante:  | 3300g                       |
| Sbrinamento:          | A gas caldo                 |
| Valvola:              | Di espansione elettronica   |
| Dimensioni:           | 780x859x1778 mm             |
| Dimensioni imballo:   | 875x915x1826 mm             |
| Volume netto / lordo: | / / 463 lt                  |
| Alimentazione:        | 400-415 V - 50-60 Hz        |
| Resa Frigorifera:     | 5440 W*                     |
| *:                    | Evap. -10°C Cond. +45°C     |

### Caratteristiche

|                           |   |
|---------------------------|---|
| Funzioni:                 | Abbattimento, surgelazione, decongelamento, lievitazione e fermalievitazione, mantenimento, essiccazione, cioccolato, yogurt, sanificazione a vapore, ciclo manuale |
| Dotazione:                | 14 coppie guida GN1/1, EN60x40  |
| Controllo:                | Display touch screen 7" con presa USB   |
| Porte:                    | Ammortizzate, con sistema antiodore   |
| Guarnizione porta:        | A tripla camera, magnetica facilmente sostituibile  |
| Sonda al cuore:           | A spillone, 1 punto di rilevamento, a sgancio rapido facilmente sostituibile  |
| Isolamento:               | Spessore 60 mm - CFC/HCFC free  |
| Finitura interna/esterna: | Esterno e interno in acciaio inox AISI 304. Interno camera acciaio tela di lino.  |
| Angoli interni:           | Arrotondati per una facile pulizia  |
| Maniglia:                 | Tubolare, in acciaio inox AISI 304  |
| Cremagliere e Guide:      | Acciaio inox AISI 304, a sgancio rapido   |
| Piedini:                  | In acciaio inox AISI 304 regolabili h 100-150 mm  |
| Cosmo:                    | Sistema di controllo remoto wi-fi   |

### Accessori e varianti

|  |   |
|--|---|
| Sonda al cuore a 3 punti di lettura            | Griglia inox GN1/1                                    |
| Sonda al cuore riscaldata a 1 punto di lettura | Griglia plastificata GN1/1                            |
| Inversione apertura porta                      | Griglia inox EN60x40                                  |
| Alimentazione Monofase 50Hz oppure 60Hz        | Griglia plastificata EN60x40                          |
| Alimentazione Trifase 50Hz oppure 60Hz         | Coppia guide tipo L 398 mm GN-EN                      |
| Altre alimentazioni                            | Coppia guide tipo L 398 mm EN                         |
| Cartuccia Filtro Purity C Quell ST 50          | Detergente per sanificazione                          |
| Piedino ribassato h 55/70 mm                   | Kit touch screen per controllo cella di conservazione |

### COSMO - controllo wi-fi

Cosmo è l'esclusiva tecnologia wi-fi di The Nice Kitchen che permette di connettere, aggiornare e monitorare da smartphone l'abbattitore VISION. VISION è anche un Cosmo hub e consente la supervisione remota degli apparecchi Coldline a lui collegati. Dall'app potrai controllare le condizioni di funzionamento di ogni macchina e ricevere alert in caso di funzionamento anomalo.

### Disegno tecnico

