

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

## Abbattitore Vision F

Modello: W14FR

Cod: W64145000001



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 remoto 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 - 60 Kg. Classe climatica 5 heavy duty, sbrinamento ad aria forzata. 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

<b>Top:</b>	Spessore 4 cm.
<b>Capacità massima:</b>	23 teglie GN1/1, EN60x40 h 20 mm
<b>Capacità lorda:</b>	463 lt
<b>Range temperatura:</b>	-40°+65°C
<b>Range ventilazione:</b>	25% - 100%
<b>Range umidità:</b>	45% - 95% con umidificatore
<b>Umidificatore:</b>	Incluso
<b>Unità refrigerante:</b>	remota
<b>Resa +90 / +3:</b>	70 Kg
<b>Resa +90 / -18:</b>	60 Kg
<b>Gas refrigerante:</b>	R452a
<b>Sbrinamento:</b>	Ad aria forzata
<b>Valvola:</b>	Di espansione elettronica
<b>Dimensioni:</b>	780x859x1778 mm
<b>Dimensioni imballo:</b>	875x915x1826 mm

### Caratteristiche

<b>Funzioni:</b>	Abbattimento, surgelazione, decongelamento, lievitazione e fermalievitazione, mantenimento, essiccazione, cioccolato, yogurt, sanificazione a vapore, ciclo manuale
<b>Dotazione:</b>	14 coppie guida GN1/1, EN60x40
<b>Controllo:</b>	Display touch screen 7" con presa USB
<b>Porte:</b>	Ammortizzate, con sistema antiodore
<b>Guarnizione porta:</b>	A tripla camera, magnetica facilmente sostituibile
<b>Sonda al cuore:</b>	A spillone, 1 punto di rilevamento, a sgancio rapido facilmente sostituibile
<b>Isolamento:</b>	Spessore 60 mm - CFC/HCFC free
<b>Finitura interna/esterna:</b>	Esterno e interno in acciaio inox AISI 304. Interno camera acciaio tela di lino.
<b>Angoli interni:</b>	Arrotondati per una facile pulizia
<b>Maniglia:</b>	Tubolare, in acciaio inox AISI 306
<b>Cremagliere e Guide:</b>	Acciaio inox AISI 304, a sgancio rapido
<b>Piedini:</b>	In acciaio inox AISI 304 regolabili h 100-150 mm
<b>Cosmo:</b>	Sistema di controllo remoto wi-fi

## Accessori e varianti

Verniciatura RAL	Piedino ribassato h 55/70 mm
Sonda al cuore a 3 punti di lettura	Kit 4 ruote pivotanti con freno h 128 mm
Sonda al cuore riscaldata a 1 punto di lettura	Griglia inox GN1/1
Inversione apertura porta	Griglia plastificata GN1/1
Alimentazione Monofase 50Hz oppure 60Hz	Griglia inox EN60x40
Alimentazione Trifase 50Hz oppure 60Hz	Griglia plastificata EN60x40
Altre alimentazioni	Coppia guide tipo L 398 mm GN-EN
Unità condensante W10-W14T remota	Coppia guide tipo L 398 mm EN
Unità condensante W10-W14T remota carenata silenziosa	Detergente per sanificazione
Cartuccia Filtro Purity C Quell ST 50	Kit touch screen per controllo cella di conservazione

## Dati tecnici unità refrigerante remota

<b>Alimentazione:</b>	400-415 V - 50-60 Hz
<b>Gas refrigerante:</b>	R404-R452a
<b>Peso Lordo:</b>	35 Kg
<b>Dimensioni:</b>	780x752x430 mm
<b>Resa frigorifera:</b>	Evap. -10°C Cond. +45°C

### 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

