Cliente _____ Quantità _____

Progetto _____ Posizione _____

Armadio Vision C30

Modello: AC30/1MR **Cod:** A62301200101



Armadio Conservatore multifunzione Vision AC30, 1 porta, range di temperatura -5°+15°C. È dotato delle funzioni: conservazione, decongelamento, cioccolato. Unità refrigerante remota, classe climatica 5 heavy duty e gas refrigerante R452a. Sbrinamento elettrico, ventilazione regolabile 50-100% e umidità regolabile 90-40% per la funzione cioccolato. Touch screen 7" e modalità di funzionamento con ricette personalizzabili. Dotazione: 20 coppie guida EN60x40, illuminazione strip led, valvola di espansione elettronica e evaporatore verniciato anticorrosione. Spessore dell'isolamento 75 mm - HFO con elevate prestazioni isolanti e basso impatto ambientale (senza CFC, HCFC, HFC). Maniglia in acciaio inox AISI 304 e guarnizione magnetica della porta a tripla camera, facilmente sostituibile. Interno/esterno in acciaio inox AISI 304; schiena esterna, fondo esterno e interno vano tecnico in acciaio galvanizzato/colaminato. 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

Capacità massima:	33 teglie EN60x40 h 20 mm
Capacità lorda:	622 lt
Range temperatura:	-5°+15°C
Range ventilazione:	50% - 100%
Range umidità:	90% - 40% (T°C >+4°C)
Unità refrigerante:	remota
Gas refrigerante:	R452a (GWP=2.141)
Sbrinamento:	Elettrico
Valvola:	Solenoide fornita di serie
Dimensioni:	810×796×2215 mm
Dimensioni imballo:	905×850×2138 mm
Peso netto / lordo:	170 Kg / 180 Kg
Volume netto / lordo:	344 lt / 622 lt
Alimentazione:	220-240 V - 50-60 Hz
Assorbimento:	790W - 3,6A
Resa Frigorifera:	668 W*
*:	Evap. -10°C Cond. +55°C

Caratteristiche

Funzioni:	Conservazione, cioccolato, decongelamento, gelato
Dotazione:	20 coppie guida per teglie EN60x40, illuminazione LED
Controllo:	Display touch screen 7" con presa USB
Porte:	1 porta, autochiudente con fermo a 105°, cerniere a destra
Guarnizione porta:	A tripla camera, magnetica facilmente sostituibile
Isolamento:	Spessore 75 mm - CFC/HCFC free
Finitura interna/esterna:	Interno/esterno in acciaio inox AISI 304; schiena esterna, fondo e interno vano tecnico in acciaio galvanizzato/colaminato
Angoli interni:	Arrotondati per una facile pulizia
Maniglia:	Tubolare, in acciaio inox AISI 304
Cremagliere e Guide:	Acciaio inox AISI 304
Piedini:	In acciaio inox AISI 304 regolabili h 100-150 mm
Cosmo:	Sistema di controllo 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 previosly or subsequently sold.

Accessori e varianti

Verniciatura RAL	Teglia alluminata EN60x40 h 20 mm
Alimentazione frequenza 60Hz	Griglia inox EN60x40
Altre alimentazioni	Griglia plastificata EN60x40
Unità condensante NEK6210GK remota	Coppia guide tipo L 398 mm EN
Kit 4 ruote pivotanti con freno h 128 mm	Interfaccia seriale, cavo RS485

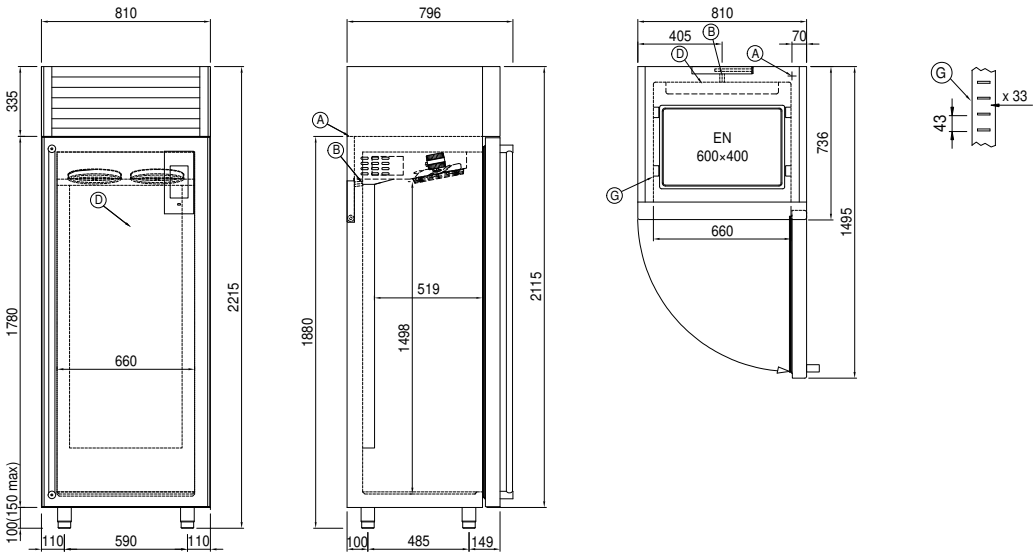
Dati tecnici unità refrigerante remota

Alimentazione:	220-240 V - 50 Hz
Assorbimento unitò remota:	500W - 2,3A
Gas refrigerante:	R452A
Peso Lordo:	16 Kg
Dimensioni:	480×330×295 mm
Tubo di mandata:	Ø 1/4"
Tubo di ritorno:	Ø 3/8"
Dimensioni imballo:	540×345×310 mm
Resa frigorifera:	Evap. -10°C Cond. +55°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 i conservatori 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



A: Uscita cavo alimentazione

D: Diffusore flusso aria

G: Cremagliere

J: Evaporazione automatica condensa

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 previosly or subsequently sold.