

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

## Armadio Vision C60

Modello: AC60/2MR

Cod: A62601200201



Armadio Conservatore multifunzione Vision AC60, 2 porte, 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 EN60x80, 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). Maniglie in acciaio inox AISI 304 e guarnizioni magnetiche delle porte 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:	30 teglie EN60x80 h 20 mm
Capacità linda:	947 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:	Solenoid fornita di serie
Dimensioni:	810×1096×2215 mm
Dimensioni imballo:	905×1130×2258 mm
Peso netto / lordo:	200 Kg / 210 Kg
Volume netto / lordo:	689 lt / 947 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 EN60x80, illuminazione LED
Controllo:	Display touch screen 7" con presa USB
Porte:	2 porte, autochiudenti 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 previously 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 755 mm EN60x80
Kit 4 ruote pivotanti con freno h 128 mm	Interfaccia seriale, cavo RS485

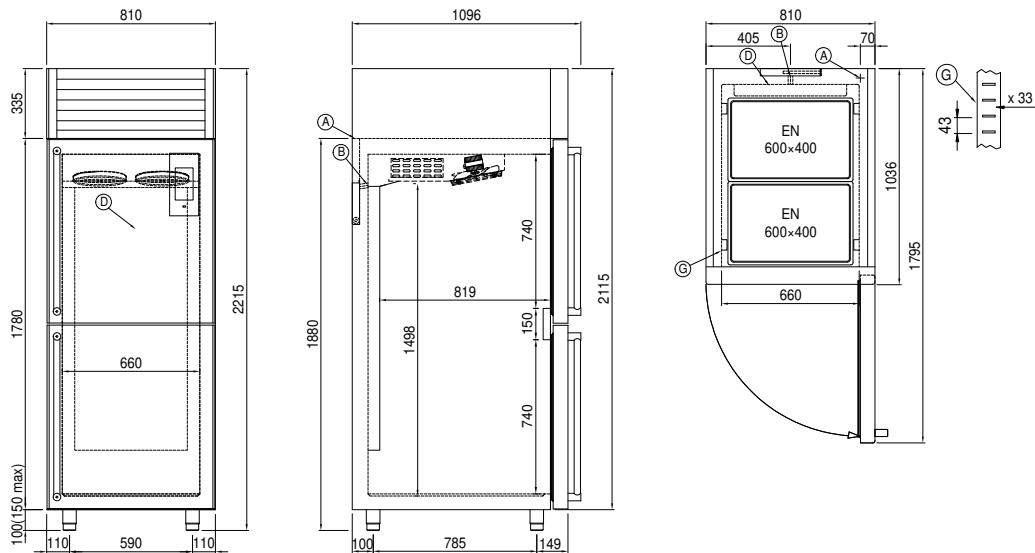
## Dati tecnici unità refrigerante remota

Alimentazione:	220-240 V - 50 Hz
Assorbimento Unità Remota:	500W - 2,3A
Gas refrigerante:	R452A
Peso Lordo:	16 Kg
Dimensioni:	480x330x295 mm
Tubo di manda:	Ø 1/4"
Tubo di ritorno:	Ø 3/8"
Dimensioni imballo:	540x345x310 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 previously or subsequently sold.