Cliente _____ Cantidad _____

Proyecto _____ Posición _____

Armario Vision C80

Modelo: AC80/2TR **Cód.:** A62801700201



Armario de conservación multifunción Vision AC80, 2 puertas, rango de temperaturas -30°+15°C. Está equipado con las funciones: conservación, chocolate, descongelación, helado. Unidad de refrigeración remota, clase climática 5 utilización intensiva y gas refrigerante R452a. Desescarche eléctrico, ventilación regulable 50-100% y humedad regulable 90-40% para la función chocolate. Pantalla táctil de 7" y modos de funcionamiento con recetas personalizables. Equipamiento de serie: 20 parejas de guías EN60x80, tira de luz led, Válvula de expansión electrónica y evaporador con tratamiento anticorrosión. Espesor de aislamiento 100 mm - HFO con alto rendimiento de aislamiento y bajo impacto ambiental (libre de CFC, HCFC, HFC). Asas de acero inoxidable AISI 304 y juntas de puerta magnéticas de triple cámara fácilmente sustituibles. Interior/exterior de acero inoxidable AISI 304; trasera exterior, fondo exterior e interior del compartimento técnico de acero galvanizado/colaminado. 2 compresores y 2 circuitos de refrigeración independientes. Cosmo: conexión wi-fi para monitorización remota a través de Cosmo App. Cuando está cableado a mesas y armarios Coldline actúa como hub para la supervisión remota de los equipos conectados.

Datos técnicos

Capacidad máxima:	40 bandejas EN60x80 h 20 mm
Capacidad bruta:	1057 lt
Rango de temperatura:	-30°+15°C
Rango de ventilación:	50% - 100%
Rango de humedad:	90% - 40% (T°C >+4°C)
Unidad refrigeradora:	remota
Gas refrigerante:	R452a (GWP=2.141)
Descogelación :	Eléctrico
Válvula:	Solenoide suministrado de serie
Dimensiones:	900×1138×2465 mm
Dimensiones embalaje:	920×1100×2530 mm
Peso neto / bruto:	250 Kg / 260 Kg
Volumen neto / bruto:	780 lt / 1057 lt
Alimentación:	220-240 V - 50-60 Hz
Potencia absorbida:	790W - 3,6A
Rendimiento de refrigeración:	1292 W*
*:	Evap. -30°C Cond. +55°C

Caracteristicas

Funciones:	Conservación, chocolate, descongelación, helado
Equipo:	20 pares de guías para EN60x80, iluminación LED
Control:	Pantalla táctil 7" con puerto USB
Puertas:	2 puertas, autocierre con tope a 105°, bisagras a la derecha
Junta de la puerta:	Triple cámara, magnética y fácilmente sustituible
Aislamiento:	Espesor 100 mm - libre de CFC/HCFC
Acabado interno/externo:	Interior/exterior en acero inox AISI 304; Trasera externa, fondo y compartimento técnico interior en acero galvanizado/colaminado
Esquinas internas:	Redondeado para una fácil limpieza
Manija:	Tubular, en acero inox AISI 304
Rack y guías:	Acero inox AISI 304
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 previosly or subsequently sold.

Accesorios y variantes

Color RAL a elegir	Bandeja de aluminio EN60x40 h 20 mm
Alimentazione frequenza 60Hz	Rejilla inox EN60x40
Otros voltajes especiales	Rejilla plastificada EN60x40
Unidad remota NT2180GK	Par de guías tipo L 755 mm EN60x80
Kit 4 ruedas giratorias con freno h 128 mm	Serial Interface, cable RS485

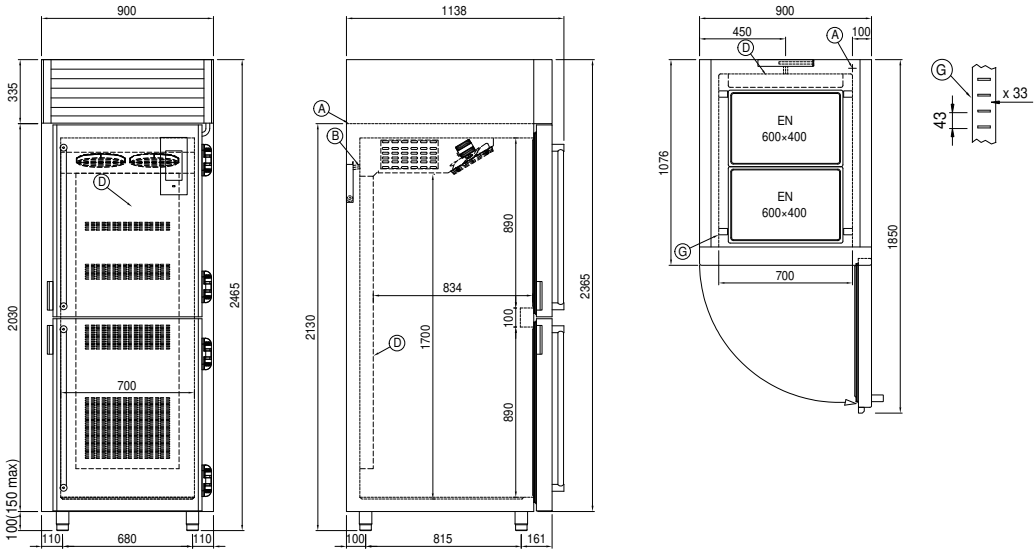
Datos técnicos unidad remota

Alimentación:	220-240 V - 50 Hz
Potencia absorbida de la unidad:	840W - 3,8A
Gas refrigerante:	R452A
Peso bruto:	30,2 Kg
Dimensiones:	500×330×295 mm
Tubo de entrega:	Ø 3/8"
Tubo de retorno:	Ø 3/8"
Dimensiones embalaje:	540×345×310 mm
Rendimiento de refrigeración:	Evap. -30°C Cond. +55°C

COSMO - control wi-fi

Cosmo es la tecnología Wi-Fi exclusiva de The Nice Kitchen que permite conectar, actualizar y supervisar los conservadores 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

D: Difusor flujo de aire

G: Cremalleras

J: Evaporación automática del agua de condensación

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.