

Cliente _____ Cantidad _____
 Proyecto _____ Posición _____

Armario Vision F30

Modelo: AF30/1MR

Cód.: A64301800101



Armario de fermentación multifunción Vision AF30, 1 puerta, Rango de temperaturas -6°+40°C. Está equipado con las funciones: fermentación controlada, fermentación manual, ciclo continuo, conservación, chocolate, descongelación. Unidad de refrigeración remota, clase climática 5 utilización intensiva y gas refrigerante R452a. Desescarche eléctrico, ventilación regulable 25-100% y humedad regulable 45-95%. Filtro de purificación de agua incluido. Pantalla táctil de 7" y modos de funcionamiento con recetas personalizables. Equipamiento de serie: 20 parejas de guías EN60x40, tira de luz led, desagüe, Válvula de expansión electrónica y evaporador con tratamiento anticorrosión. Espesor de aislamiento 75 mm - HFO con alto rendimiento de aislamiento y bajo impacto ambiental (libre de CFC, HCFC, HFC). Asa de acero inoxidable AISI 304 y junta de puerta magnética de triple cámara, fácilmente sustituible. Interior/exterior de acero inoxidable AISI 304; trasera exterior, fondo exterior e interior del compartimento técnico de acero galvanizado/colaminado. 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:	33 bandejas EN60x40 h 20 mm
Capacidad bruta:	622 lt
Rango de temperatura:	-6°+40°C
Rango de ventilación:	25% - 100%
Rango de humedad:	45% - 95% con humidificador
Humidificador:	Incluye
Unidad refrigeradora:	remota
Gas refrigerante:	R452a (GWP=2.141)
Descogelación :	Eléctrico
Válvula:	Solenoide suministrado de serie
Dimensiones:	810x796x2215 mm
Dimensiones embalaje:	905x850x2138 mm
Peso neto / bruto:	170 Kg / 180 Kg
Volumen neto / bruto:	344 lt / 622 lt
Alimentación:	220-240 V - 50-60 Hz
Potencia absorbida:	790W - 3,6A
Rendimiento de refrigeración:	668 W* *: Evap. -10°C Cond. +55°C

Características

Funciones:	Fermentación controlada, fermentación manual, ciclo continuo, conservación, chocolate, descongelación, helado
Equipo:	20 pares de guías para EN60x40, iluminación LED
Control:	Pantalla táctil 7" con puerto USB
Puertas:	1 puerta, autocierre con tope a 105°, bisagras a la derecha
Junta de la puerta:	Triple cámara, magnética y fácilmente sustituible
Aislamiento:	Espesor 75 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:	Acerro inox AISI 304
Patas:	en acero inoxidable AISI 304 regulables h 100/150 mm
Cosmo:	Sistema de control remoto Wi-Fi

Accesories y variantes

Color RAL a elegir	Kit 4 ruedas giratorias con freno h 128 mm
Alimentazione frequenza 60Hz	Bandeja de aluminio EN60x40 h 20 mm
Otros voltajes especiales	Rejilla inox EN60x40
Unidad remota NEK6210GK	Rejilla plastificada EN60x40
Cartucho Filtro Purity C Quell ST 50	Par de guías tipo L 398 mm EN

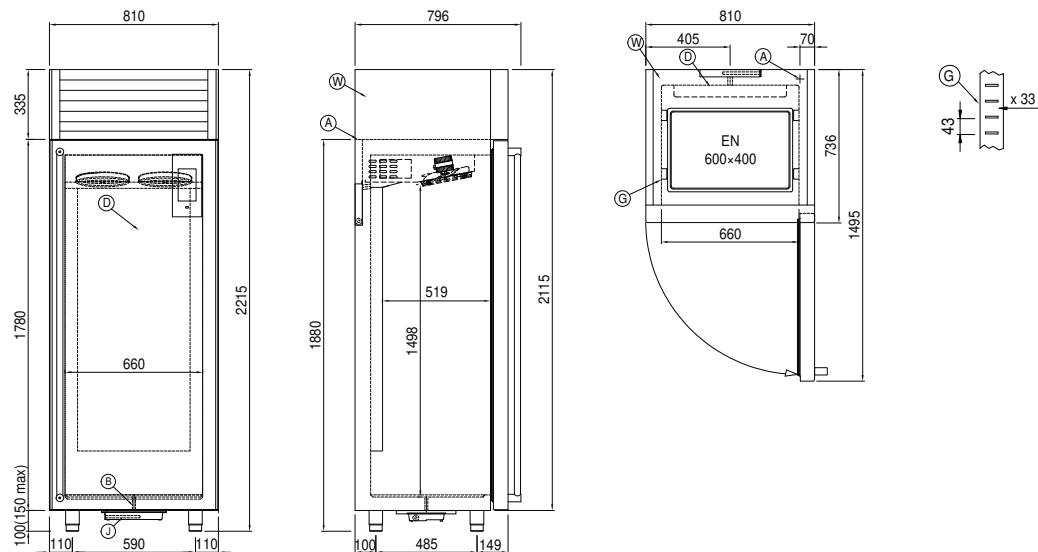
Datos técnicos unidad remota

Alimentación:	220-240 V - 50 Hz
Assorbimento Unità Remota:	500W - 2,3A
Gas refrigerante:	R452A
Peso bruto:	16 Kg
Dimensiones:	480x330x295 mm
Tubo de entrega:	Ø 1/4"
Tubo de retorno:	Ø 3/8"
Dimensiones embalaje:	540x345x310 mm
Rendimiento de refrigeración:	Evap. -10°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 fermentadores 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

B: Descarga del agua de condensación

D: Difusor flujo de aire

G: Cremalleras

J: Evaporación automática del agua de condensación

W: Carga agua para Humidificador - hembra 3/4". Descarga no requerida

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.