Cliente _____ Quantità _____

Progetto _____ Posizione _____

## Abbattitore Vision F

**Modello:** W6FA-R452 **Cod:** W64064000001

Abbattitore multifunzione Vision 6 teglie versione F, profondità 800 mm, 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 plug-In con condensazione ad acqua 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 - 27 Kg; resa surgelazione +90/-18°C - 21 Kg. Classe climatica 5 heavy duty, sbrinamento a gas caldo. 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: 6 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

| | |
|---|---|
| **Top:** | Spessore 4 cm. Rinforzato per sovrapposizione forno |
| **Capacità massima:** | 8 teglie G |
| **Range temperatura:** | -40°+65°C |
| **Range ventilazione:** | 25% - 100% |
| **Range umidità:** | 45% - 95% con umidificatore |
| **Umidificatore:** | Incluso |
| **Unità refrigerante:** | Condensazione ad acqua |
| **Resa +90 / +3:** | 27 Kg |
| **Resa +90 / -18:** | 21 Kg |
| **Classe Climatica:** | 5 |
| **Gas refrigerante:** | R452a (GWP=2.141) |
| **Carica Refrigerante:** | 1000g |
| **Sbrinamento:** | A gas caldo |
| **Valvola:** | Di espansione elettronica |
| **Dimensioni:** | 780×859×913 mm |
| **Dimensioni imballo:** | 875×915×1141 mm |
| **Volume netto / lordo:** | / / 160 lt |
| **Alimentazione:** | 220-240 V - 50 Hz |
| **Resa Frigorifera:** | 2084 W* |
| *: | Evap. -10°C Cond. +45°C |

### Caratteristiche

| | |
|---|---|
| **Funzioni:** | Abbattimento, surgelazione, decongelamento, lievitazione e fermalievitazione, mantenimento, essiccazione, cioccolato, yogurt, sanificazione a vapore, ciclo manuale |
| **Dotazione:** | 6 coppie guida GN1/1, EN60x40 |
| **Controllo:** | Display touch screen 7" con presa USB |
| **Porte:** | Ammortizzate, con sistema antiodore |
| **Guarnizione porta:** | A tripla camera, magnetica facilmente sostituibile |
| **Sonda al cuore:** | A spillone, 1 punto di rilevamento, a sgancio rapido facilmente sostituibile |
| **Isolamento:** | Spessore 60 mm - CFC/HCFC free |
| **Finitura interna/esterna:** | Esterno e interno in acciaio inox AISI 304. Interno camera acciaio tela di lino. |
| **Angoli interni:** | Arrotondati per una facile pulizia |
| **Maniglia:** | Tubolare, in acciaio inox AISI 304 |
| **Cremagliere e Guide:** | Acciaio inox AISI 304, a sgancio rapido |
| **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.

## 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.

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.