

| Cliente | Cantidad |
|----------|----------|
| Proyecto | Posición |

Abatidor Vision F

Modelo: W6FR Cód.: W64065000001



Abatidor multifunción Vision versión F de 6 bandejas, profundidad 800 mm, rango de temperatura -40°+65°C con boiler estándar. Está equipado con las funciones: abatimiento, congelación, ciclo manual, descongelación, fermentación y fermentación controlada, mantenimiento, desecación, chocolate, yogur, sanitización con vapor. Sistema de refrigeración remoto con gas refrigerante R452a, Devote™ - Dynamic Evolution Temperature - el innovador sistema que reconoce de forma autónoma el peso, el tamaño y la temperatura de los alimentos y acorta automáticamente el tiempo de abatimiento o surgelación de los alimentos calientes sin necesidad de utilizar una sonda al corazón. Pantalla táctil de 7" en la puerta y modos de funcionamiento con recetas personalizables, tiempo, sonda al corazón o algoritmo Devote. Ventilación regulable 25-100%. humedad regulable 45-95%. Rendimiento abatimiento +90/+3°C - 28 Kg; rendimiento congelación +90/-18°C - 23 Kg. Clase climática 5 por uso intensivo, desescarche por aire forzado. Espesor de aislamiento 60 mm - HFO con alto rendimiento de aislamiento y bajo impacto ambiental (libre de CFC, HCFC, HFC). Válvula de expansión electrónica y evaporador con tratamiento anticorrosión. Puerta acolchada con sistema antiolores, Junta magnética de triple cámara, fácilmente sustituible, sonda al corazón con conector de rosca y alojamiento en la puerta y iluminación led. Exterior e interior en acero inox AISI 304, interior en acero "tela de lino" con textura especial altamente duradera. grupo de ventiladores y cubierta del condensador desmontables sin herramientas. Equipo de serie: 6 pareja de guías GN1/1-EN60x40. Conexión ModBus/RTU Rs485 de serie. Cosmo: conexión wi-fi para monitorización remota a través de Cosmo App. Cuando está cableado a mesas y armarios Coldline actúa como concentrador para la supervisión remota de los equipos conectados.

Datos técnicos

| Тор: | Espesor de 4 cm. Reforzado para colocar un horno |
|-------------------------------|--|
| Capacidad máxima: | 8 bandejas GN1/1, EN60x40 h 20 mm |
| Capacidad bruta: | 160 lt |
| Rango de temperatura: | -40°+65°C |
| Rango de ventilación: | 25% - 100% |
| Rango de humedad: | 45% - 95% con humidificador |
| Humidificador: | Incluye |
| Unidad refrigeradora: | remota |
| Rendimiento +90/+3: | 28 Kg |
| Rendimiento +90/-18: | 23 Kg |
| Gas refrigerante: | R452a (GWP=2.141) |
| Descogelación : | Aire forzado |
| Válvula: | Válvula de expansión electrónica |
| Dimensiones: | 780×859×913 mm |
| Dimensiones embalaje: | 875×915×1141 mm |
| Peso neto / bruto: | 95 Kg / 105 Kg |
| Volumen neto / bruto: | / 160 lt |
| Alimentación: | 220-240 V - 50-60 Hz |
| Potencia absorbida: | 1090 W - 4,8 A |
| Rendimiento de refrigeración: | 2084 W* |
| *: | Evap10°C Cond. +45°C |

Caracteristicas

| Funciones: | Abatimiento, congelación, descongelación, |
|--------------------------|--|
| | fermentación y fermentación controlada, |
| | mantenimiento, desecación, chocolate, yogur, |
| | sanitización con vapor, ciclo manual |
| Equipo: | 6 pares de guías para GN1/1, EN60x40 |
| Control: | Pantalla táctil 7" con puerto USB |
| Puertas: | Amortiguador de cierre, con pestaña antiolores |
| Junta de la puerta: | Triple cámara, magnética y fácilmente sustituible |
| Sonda al corazón: | Sonda de 1 punto, desenganche rápido y |
| | fácilmente sustituible |
| Aislamiento: | Espesor 60 mm - libre de CFC/HCFC |
| Acabado interno/externo: | Exterior e interior en acero inox AISI 304. Interior |
| | de la cámara en acero con tramex "tela de lino" |
| Esquinas internas: | Redondeado para una fácil limpieza |
| Manija: | Tubular, en acero inox AISI 304 |
| Rack y guías: | Acero inox AISI 304, fácil desenganche |
| 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 previously or subsequently sold.



Accesorios y variantes

Color RAL a elegir
Sonda al cuore a 3 punti di lettura
Sonda al cuore riscaldata a 1 punto di lettura
Inversión apertura puerta
Alimentazione Monofase 50Hz oppure 60Hz
Alimentazione Trifase 50Hz oppure 60Hz
Alimentazione frequenza 60Hz
Otros voltajes especiales
Unidad remota W6-W7T
Cartucho Filtro Purity C Quell ST 50

| Patas rebajadas h 55/70 mm |
|---|
| Kit 4 ruedas giratorias con freno h 128 mm |
| Rejilla inox GN1/1 |
| Rejilla plastificada GN1/1 |
| Rejilla inox EN60x40 |
| Rejilla plastificada EN60x40 |
| Par de guías tipo L 398 mm GN-EN |
| Par de guías tipo L 398 mm EN |
| Detergente para sanitización |
| Kit pantalla táctil para control de Armarios de |

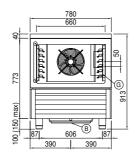
Datos técnicos unidad remota

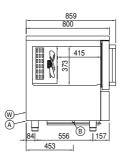
| Alimentación: | 220-240 V - 50 Hz |
|-------------------------------|----------------------|
| Gas refrigerante: | R404-R452a |
| Peso bruto: | 25 Kg |
| Dimensiones: | 780×752×280 mm |
| Tubo de entrega: | 10 mm |
| Tubo de retorno: | 10 mm |
| Rendimiento de refrigeración: | Evap10°C Cond. +45°C |

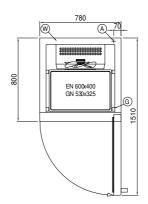
COSMO - control wi-fi

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









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 previouly or subsequently sold.