

Cliente	Cantidad
Proyecto	Posición

Abatidor Vision F

Modelo: W6FSR Cód.: W64065010001



Abatidor multifunción Vision versión F de 6 bandeias, profundidad 700 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 - 21 Kg; rendimiento congelación +90/-18°C - 15 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:	136 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:	21 Kg
Rendimiento +90/-18:	15 Kg
Gas refrigerante:	R452a (GWP=2.141)
Descogelación :	Aire forzado
Válvula:	Válvula de expansión electrónica
Dimensiones:	780×759×913 mm
Dimensiones embalaje:	875×915×1141 mm
Peso neto / bruto:	85 Kg / 95 Kg
Volumen neto / bruto:	/ 136 lt
Alimentación:	220-240 V - 50-60 Hz
Potencia absorbida:	1090 W - 4,8 A
Rendimiento de refrigeración:	1755 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 Conservación

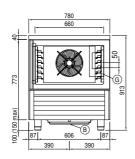
Datos técnicos unidad remota

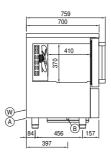
Alimentación:	220-240 V - 50 Hz
Gas refrigerante:	R404-R452a
Peso bruto:	52 Kg
Tubo de entrega:	10 mm
Tubo de retorno:	10 mm
Rendimiento de refrigeración:	Evap10°C Cond. +45°C

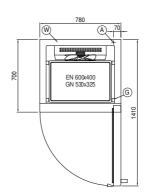
COSMO - control wi-fi

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 previously or subsequently sold.