

Cliente \_\_\_\_\_ Cantidad \_\_\_\_\_  
 Proyecto \_\_\_\_\_ Posición \_\_\_\_\_

## Abatidor Vision F

Modelo: W7FR

Cód.: W6407500001



Abatidor multifunción Vision versión F de 7 bandejas, profundidad 800 mm, rango de temperatura -40°+65°C con caldera humidificadora 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 - 34 Kg; rendimiento congelación +90/-18°C - 25 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: 7 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

|                       |  |
|-----------------------|--|
| Top:                  | Espesor de 4 cm. Reforzado para colocar un horno |
| Capacidad máxima:     | 11 bandejas GN1/1, EN60x40 h 20 mm               |
| Capacidad bruta:      | 238 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:   | 34 Kg  |
| Rendimiento +90/-18:  | 25 Kg  |
| Gas refrigerante:     | R452a  |
| Descogelación :       | Aire forzado                                     |
| Válvula:              | Válvula de expansión electrónica                 |
| Dimensiones:          | 780x859x1093 mm                                  |
| Dimensiones embalaje: | 875x915x1141 mm                                  |

### Características

|                          |   |
|--------------------------|---|
| Funciones:               | Abatimiento, congelación, descongelación, fermentación y fermentación controlada, mantenimiento, desecación, chocolate, yogur, sanitización con vapor, ciclo manual |
| Equipo:                  | 7 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:                  | Tubolare, in acciaio inox AISI 306  |
| Rack y guías:            | Acero inox AISI 304, fácil desenganche  |
| Patatas:                 | en acero inoxidable AISI 304 regulables h 100/150 mm  |
| Cosmo:                   | Sistema de control remoto Wi-Fi   |

## Accesorios y variantes

|  |  |
|--|--|
| Color RAL a elegir                             | Patas rebajadas h 55/70 mm                                   |
| Sonda al cuore a 3 punti di lettura            | Kit 4 ruedas giratorias con freno h 128 mm                   |
| Sonda al cuore riscaldada a 1 punto di lettura | Rejilla inox GN1/1   |
| Inversión apertura puerta                      | Rejilla plastificada GN1/1                                   |
| Alimentazione Monofase 50Hz oppure 60Hz        | Rejilla inox EN60x40   |
| Alimentazione Trifase 50Hz oppure 60Hz         | Rejilla plastificada EN60x40                                 |
| Alimentazione frequenza 60Hz                   | Par de guías tipo L 398 mm GN-EN                             |
| Otros voltajes especiales                      | Par de guías tipo L 398 mm EN                                |
| Unidad remota W6-W7T                           | Detergente para sanitización                                 |
| Cartucho Filtro Purity C Quell ST 50           | Kit pantalla táctil para control de Armarios de Conservación |

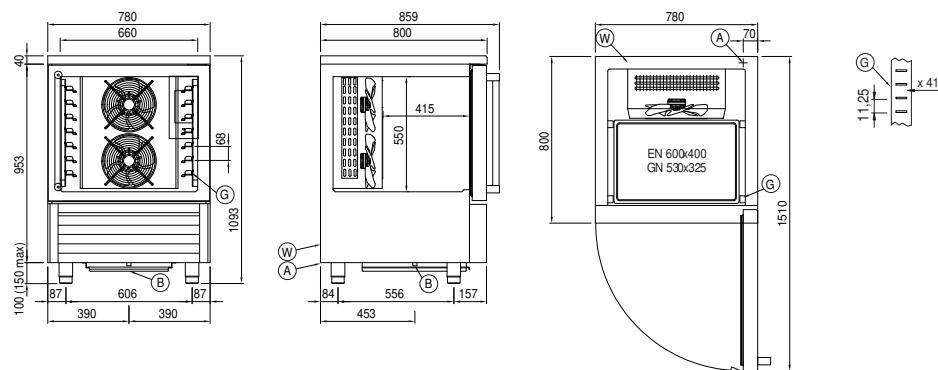
## Datos técnicos unidad remota

|                                      |                         |
|--------------------------------------|-------------------------|
| <b>Alimentación:</b>                 | 220-240 V - 50 Hz       |
| <b>Gas refrigerante:</b>             | R404-R452a              |
| <b>Peso bruto:</b>                   | 25 Kg                   |
| <b>Dimensiones:</b>                  | 780x752x280 mm          |
| <b>Rendimiento de refrigeración:</b> | Evap. -10°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



- A:** Alimentación del cable de salida      **B:** Descarga del agua de condensación      **G:** Cremalleras
- W:** Carga agua para Humidificador - hembra 3/4". Descarga no requerida