

Cliente \_\_\_\_\_ Quantità \_\_\_\_\_  
 Progetto \_\_\_\_\_ Posizione \_\_\_\_\_

## Tavolo Abbattitore Vision F

Modello: WTS7F

Cod: W67073010001

Tavolo abbattitore multifunzione Vision F 7 teglie senza piano, 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 aria 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" 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 - 34 Kg; resa surgelazione +90/-18°C - 24 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. Guarnizione magnetica a tripla camera, facilmente sostituibile, sonda al cuore con connettore a vite e illuminazione led. Esterno e interno in acciaio inox AISI 304. Dotazione: 7 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

<b>Top:</b>	Spessore 4 cm. Rinforzato per sovrapposizione forno
<b>Capacità massima:</b>	11 teglie GN1/1, EN60x40 h 20 mm
<b>Capacità lorda:</b>	248 lt
<b>Range temperatura:</b>	-40°+65°C
<b>Range ventilazione:</b>	25% - 100%
<b>Range umidità:</b>	45% - 95% con umidificatore
<b>Umidificatore:</b>	Incluso
<b>Unità refrigerante:</b>	Plug-in
<b>Resa +90 / +3:</b>	34 Kg
<b>Resa +90 / -18:</b>	24 Kg
<b>Classe Climatica:</b>	5
<b>Gas refrigerante:</b>	R452a
<b>Sbrinamento:</b>	A gas caldo
<b>Altezza scocca:</b>	710 mm
<b>Valvola:</b>	Di espansione elettronica
<b>Dimensioni:</b>	1400x700x810 mm
<b>Dimensioni imballo:</b>	1545x900x998 mm
<b>Peso Lordo:</b>	150 Kg
<b>Alimentazione:</b>	220-240 V - 50 Hz
<b>Potenza assorbita:</b>	1950 W
<b>Corrente assorbita:</b>	9,42 A
<b>Resa Frigorifera:</b>	2084 W*

### Caratteristiche

<b>Funzioni:</b>	Abbattimento, surgelazione, decongelamento, lievitazione e fermalievitazione, mantenimento, essiccazione, cioccolato, yogurt, sanificazione a vapore, ciclo manuale
<b>Dotazione:</b>	7 coppie guida GN1/1, EN60x40
<b>Controllo:</b>	Display touch screen 7" con presa USB
<b>Guarnizione porta:</b>	A tripla camera, magnetica facilmente sostituibile
<b>Sonda al cuore:</b>	A spillone, 1 punto di rilevamento, a sgancio rapido facilmente sostituibile
<b>Isolamento:</b>	Spessore 60 mm - CFC/HCFC free
<b>Finitura interna/esterna:</b>	Esterno e interno in acciaio inox AISI 304. Interno camera acciaio tela di lino.
<b>Angoli interni:</b>	Arrotondati per una facile pulizia
<b>Maniglia:</b>	In acciaio inox AISI 304, spessore 2 mm
<b>Cremagliere e Guide:</b>	Acciaio inox AISI 304, a sgancio rapido
<b>Piedini:</b>	In acciaio inox AISI 304 regolabili h 100-150 mm
<b>Cosmo:</b>	Sistema di controllo remoto wi-fi

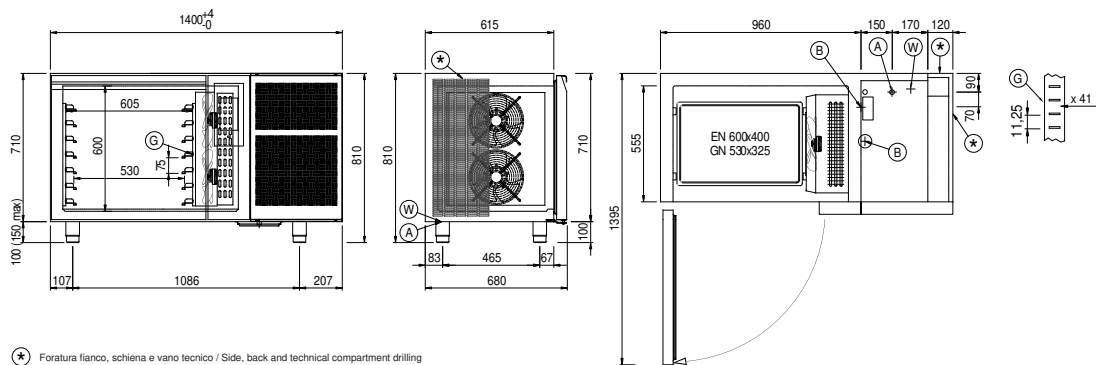
## Accessori e varianti

Verniciatura RAL	Griglia inox GN1/1
Sonda al cuore a 3 punti di lettura	Griglia plastificata GN1/1
Sonda al cuore riscaldata a 1 punto di lettura	Griglia inox EN60x40
Inversione apertura porta	Griglia plastificata EN60x40
Alimentazione frequenza 60Hz	Coppia guide tipo L 398 mm GN-EN
Altre alimentazioni	Coppia guide tipo L 398 mm EN
Cartuccia Filtro Purity C Quell ST 50	Detergente per sanificazione
Piedino ribassato h 55/70 mm	Kit touch screen per controllo cella di conservazione
Kit 4 ruote pivotanti con freno h 128 mm	Kit connessione via cavo Cosmo

## 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.

## Disegno tecnico



- A:** Uscita cavo alimentazione      **B:** Scarico condensa      **G:** Cremagliere
- W:** Carico acqua per umidificatore - femmina 3/4". Scarico non richiesto