

Cliente _____ Cantidad _____
 Proyecto _____ Posición _____

Mesa Abatidor Vision F

Modelo: WTS7FA

Cód.: W67074010001

Mesa abatidor multifunción Vision F versión de 7 bandejas sin top, rango de temperaturas -40°+65°C con boiler humidificador de serie. Está equipado con las funciones: abatimiento, congelación, ciclo manual, descongelación, fermentación y fermentación controlada, mantenimiento, deshidratación, chocolate, yogur, sanitización con vapor. Sistema de refrigeración Plug-In con condensación de agua 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 congelación de los alimentos calientes sin necesidad de utilizar una sonda al corazón. Pantalla táctil de 7" 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 - 24 Kg. Clase climática 5 utilización intensiva, desescarche por gas caliente. 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. Junta magnética de triple cámara, fácilmente reemplazable, sonda al corazón con conector de rosca y iluminación led. Exterior e interior en acero inox AISI 304. Equipamiento de serie: 7 pares 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 hub 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: | 248 lt |
| Rango de temperatura: | -40°+65°C |
| Rango de ventilación: | 25% - 100% |
| Rango de humedad: | 45% - 95% con humidificador |
| Humidificador: | Incluye |
| Unidad refrigeradora: | Unidad condensada por agua |
| Rendimiento +90/+3: | 34 Kg |
| Rendimiento +90/-18: | 24 Kg |
| Clase climática: | 5 |
| Gas refrigerante: | R452a |
| Descogelación : | Gas caliente |
| Altura de la carcasa: | 710 mm |
| Válvula: | Válvula de expansión electrónica |
| Dimensiones: | 1400x700x810 mm |
| Dimensiones embalaje: | 1545x900x998 mm |
| Peso bruto: | 145 Kg |
| Alimentación: | 220-240 V - 50 Hz |
| Potencia absorbida: | 1950 W |
| Corriente absorbida: | 9,42 A |
| Rendimiento de refrigeración: | 2084 W* |

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 |
| 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: | En acero inox AISI 304, espesor 2 mm |
| 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 |

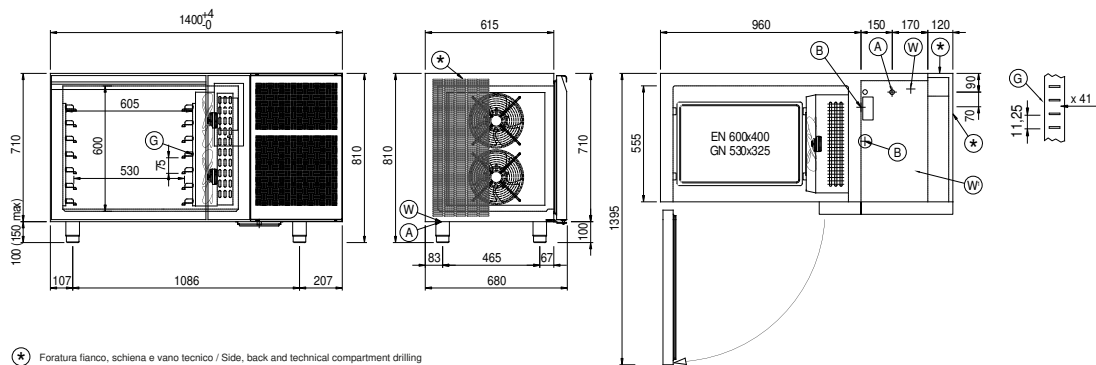
Accesorios y variantes

| | |
|--|--|
| Color RAL a elegir | Rejilla inox GN1/1 |
| Sonda al cuore a 3 punti di lettura | Rejilla plastificada GN1/1 |
| Sonda al cuore riscaldada a 1 punto di lettura | Rejilla inox EN60x40 |
| Inversión apertura puerta | 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 |
| Cartucho Filtro Purity C Quell ST 50 | Detergente para sanitización |
| Patas rebajadas h 55/70 mm | Kit pantalla táctil para control de Armarios de Conservación |
| Kit 4 ruedas giratorias con freno h 128 mm | Kit de conexión de cable Cosmo |

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 **W1:** Carga/descarga agua para Unidad condensante - macho 3/4"