

Cliente _____ Quantità _____
 Progetto _____ Posizione _____

Tavolo Abbattitore Vision F

Modello: WTA7FA

Cod: W67074012001

Tavolo abbattitore multifunzione Vision F 7 teglie piano con alzatina, 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 acqua 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

| | |
|-----------------------|---|
| Top: | Spessore 4 cm. Rinforzato per sovrapposizione forno |
| Capacità massima: | 11 teglie GN1/1, EN60x40 h 20 mm |
| Capacità lorda: | 248 lt |
| Range temperatura: | -40°+65°C |
| Range ventilazione: | 25% - 100% |
| Range umidità: | 45% - 95% con umidificatore |
| Umidificatore: | Incluso |
| Unità refrigerante: | Condensazione ad acqua |
| Resa +90 / +3: | 34 Kg |
| Resa +90 / -18: | 24 Kg |
| Classe Climatica: | 5 |
| Gas refrigerante: | R452a (GWP=2.141) |
| Sbrinamento: | A gas caldo |
| Altezza scocca: | 710 mm |
| Valvola: | Di espansione elettronica |
| Dimensioni: | 1400×700×950 mm |
| Dimensioni imballo: | 1545×900×998 mm |
| Peso netto / lordo: | 160 Kg / 170 Kg |
| Volume netto / lordo: | / 248 lt |
| Alimentazione: | 220-240 V - 50 Hz |
| Assorbimento: | 1950 W - 9,42 A |
| Resa Frigorifera: | 2084 W* |
| *: | Evap. -10°C Cond. +45°C |

Caratteristiche

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

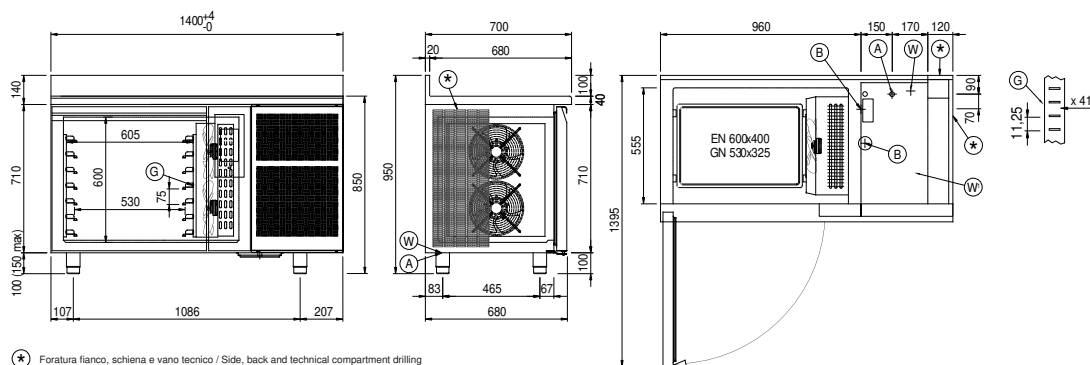
Accessori e varianti

| | |
|--|---|
| 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

W1: Carico/scarico acqua per unità condensante - maschio 3/4"