Cliente _____ Cantidad _____

Proyecto _____ Posición _____

# Mesa Abatidor Vision F

**Modelo:** WTS7FR **Cód.:** W67075010001

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 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 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 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. 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 parejas 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:** | remota |
| **Rendimiento +90/+3:** | 34 kg |
| **Rendimiento +90/-18:** | 24 kg |
| **Gas refrigerante:** | R452a (GWP=2.141) |
| **Descogelación :** | Aire forzado |
| **Altura de la carcasa:** | 710 mm |
| **Válvula:** | Válvula de expansión electrónica |
| **Dimensiones:** | 1400×700×810 mm |
| **Dimensiones embalaje:** | 1545×900×998 mm |
| **Peso neto / bruto:** | 130 Kg / 140 Kg |
| **Volumen neto / bruto:** | / 248 lt |
| **Alimentación:** | 220-240 V - 50-60 Hz |
| **Potencia absorbida:** | 1250 W - 6,04 A |
| **Rendimiento de refrigeración:** | 2084 W* |
| *: | Evap. -10°C Cond. +45°C |

## Caracteristicas

| | |
|---|---|
| **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 |

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 previosly 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 frequenza 60Hz
- Otros voltajes especiales
- Unidad remota para mesa 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

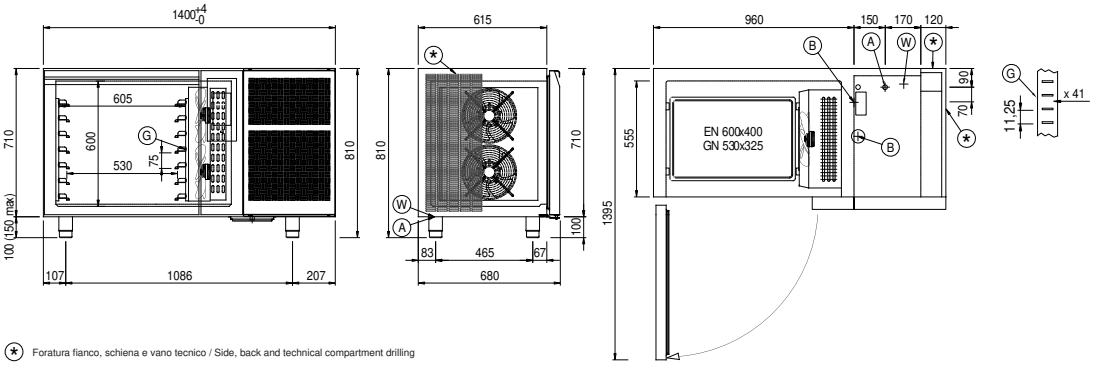
## Datos técnicos unidad remota

| | |
|---|---|
| **Alimentación:** | 220-240 V - 50 Hz |
| **Gas refrigerante:** | R404-R452a |
| **Peso bruto:** | 25 Kg |
| **Dimensiones:** | 650×650×400 mm |
| **Tubo de entrega:** | 10 mm |
| **Tubo de retorno:** | 16 mm |
| **Rendimiento de refrigeración:** | 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

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 previosly or subsequently sold.