

Cliente _____ Cantidad _____
 Proyecto _____ Posición _____

Abatidor Vision F Power

Modelo: W20PF Cód.: W68103100001



Abatidor multifunción Vision versión F de 20 bandejas Power, 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 aire 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 - 80 Kg; rendimiento congelación +90/-18°C - 60 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 mecánica 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, grupo de ventiladores y cubierta del condensador desmontables sin herramientas. Equipamiento de serie: 10 parejas de guías GN2/1-EN60x80. 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 |
| Capacidad máxima: | 20 bandejas GN2/1, EN60x80 h 20 mm |
| Capacidad bruta: | 513 lt |
| Rango de temperatura: | -40°+65°C |
| Rango de ventilación: | 25% - 100% |
| Rango de humedad: | 45% - 95% con humidificador |
| Humidificador: | Incluye |
| Unidad refrigeradora: | Plug-in |
| Rendimiento +90/+3: | 80 Kg |
| Rendimiento +90/-18: | 60 Kg |
| Clase climática: | 5 |
| Gas refrigerante: | R452a (GWP=2.141) |
| Carga refrigerante: | 5000g |
| Descogelación : | Gas caliente |
| Válvula: | Expansión mecánica |
| Dimensiones: | 1100×1104×1843 mm |
| Dimensiones embalaje: | 1180×1125×1905 mm |
| Peso neto / bruto: | 210 Kg / 220 Kg |
| Volumen neto / bruto: | / 513 lt |
| Alimentación: | 400-415 V - 50-60 Hz |
| Potencia absorbida: | 7150 W - 16,64 A |
| Rendimiento de refrigeración: | 9820 W* |
| *: | Evap. -10°C Cond. +45°C |

Características

| | |
|--------------------------|---|
| Funciones: | Abatimiento, congelación, descongelación, fermentación y fermentación controlada, mantenimiento, desecación, chocolate, yogur, sanitización con vapor, ciclo manual |
| Equipo: | 10 pares de guías para GN2/1, EN60x80 |
| Control: | Pantalla táctil 7" con puerto USB |
| Puertas: | Con sistema antiolor |
| 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 tramez "tela de lino" |
| Esquinas internas: | Redondeado para una fácil limpieza |
| Manija: | Tubular, en acero inox AISI 304 |
| 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 previously or subsequently sold.

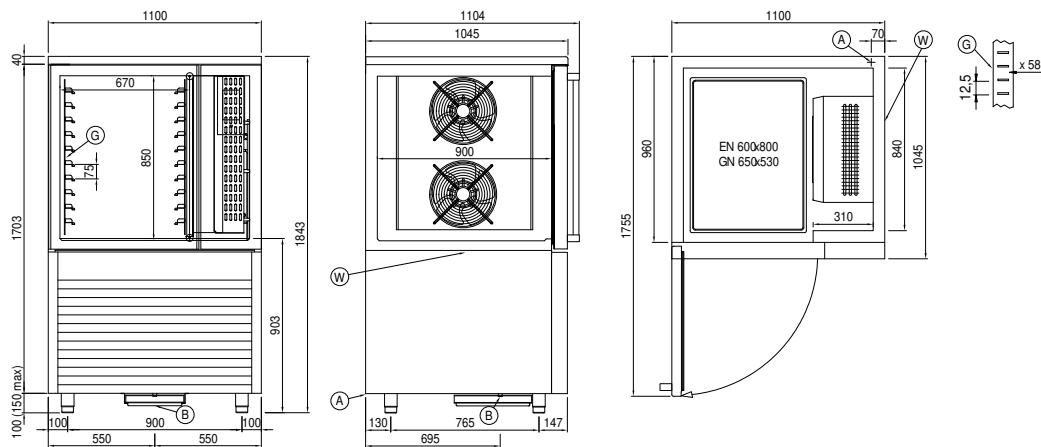
Accesories y variantes

| | |
|--|---|
| Color RAL a elegir | Rejilla inox GN1/1 |
| Sonda al cuore a 3 punti di lettura | Rejilla plastificada GN1/1 |
| Sonda al cuore riscaldato a 1 punto di lettura | Rejilla inox EN60x40 |
| Inversión apertura puerta | Rejilla plastificada EN60x40 |
| Alimentazione Monofase 50Hz oppure 60Hz | Rejilla inox GN2/1 |
| Alimentazione Trifase 50Hz oppure 60Hz | Rejilla plastificada GN2/1 |
| Alimentazione frequenza 60Hz | Par de guías tipo L 755 mm GN2/1-EN60x80 |
| Otros voltajes especiales | Par de guías tipo L 755 mm EN60x80 |
| Cartucho Filtro Purity C Quell ST 50 | Detergente para sanitización |
| Patas rebajadas h 55/70 mm | Estructura móvil para movimentación de bandejas de Horno Rational 102 |
| Kit 4 ruedas giratorias con freno h 128 mm | Kit pantalla táctil para control de Armarios de Conservación |

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 previously or subsequently sold.