

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

## Abbattitore Vision F Power

Modello: W20PF

Cod: W68103100001



## Dati Tecnici

Top:	Spessore 4 cm
Capacità massima:	20 teglie GN2/1, EN60x80 h 20 mm
Capacità linda:	513 lt
Range temperatura:	-40°+65°C
Range ventilazione:	25% - 100%
Range umidità:	45% - 95% con umidificatore
Umidificatore:	Incluso
Unità refrigerante:	Plug-in
Resa +90 / +3:	80 Kg
Resa +90 / -18:	60 Kg
Classe Climatica:	5
Gas refrigerante:	R452a (GWP=2.141)
Carica Refrigerante:	5000g
Sbrinamento:	A gas caldo
Valvola:	Di espansione meccanica
Dimensioni:	1100×1104×1843 mm
Dimensioni imballo:	1180×1125×1905 mm
Peso netto / lordo:	210 Kg / 220 Kg
Volume netto / lordo:	/ 513 lt
Alimentazione:	400-415 V - 50-60 Hz
Assorbimento:	7150 W - 16,64 A
Resa Frigorifera:	9820 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:	10 copie guida GN2/1, EN60x80
Controllo:	Display touch screen 7" con presa USB
Porte:	Con sistema antiodore
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:	Tubolare, in acciaio inox AISI 304
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.

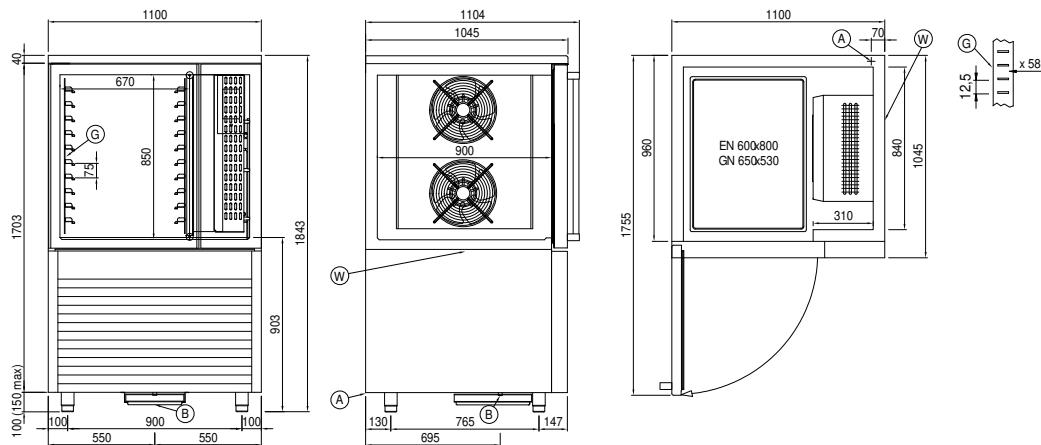
## Accessori e varianti

Verniciatura RAL	Griglia inox GN1/1
Sonda al cuore a 3 punti di lettura	Griglia plastificata GN1/1
Sonda al cuore riscaldato a 1 punto di lettura	Griglia inox EN60x40
Inversione apertura porta	Griglia plastificata EN60x40
Alimentazione Monofase 50Hz oppure 60Hz	Griglia inox GN2/1
Alimentazione Trifase 50Hz oppure 60Hz	Griglia plastificata GN2/1
Alimentazione frequenza 60Hz	Coppia guide tipo L 755 mm GN2/1-EN60x80
Altre alimentazioni	Coppia guide tipo L 755 mm EN60x80
Cartuccia Filtro Purity C Quell ST 50	Detergente per sanificazione
Piedino ribassato h 55/70 mm	Guida innesto telaio forno Rational 102
Kit 4 ruote pivotanti con freno h 128 mm	Kit touch screen per controllo cella di conservazione

## 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

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.