coldline

Client _____ Quantité _____

Projet _____ Position _____

Armoire Vision C60

Modèle: AC60/1T **Cod:** A62600700101

Armoire de conservation multifonction Vision AC60, 1 porte, plage de température -30°+15°C. Il est équipé des fonctions: conservation, chocolat, décongélation, glace. Unité de réfrigération logée, classe énergétique D, classe climatique 5 heavy duty et gaz réfrigérant écologique R290. Dégivrage par gaz chauds, ventilation réglable de 50 à 100% et humidité réglable de 90 à 40% pour la fonction chocolat. Écran tactile 7" et modes de fonctionnement avec recettes personnalisables. Équipement: 20 couples de glissières EN60x80, éclairage à bande led, Détendeur électronique et évaporateur traité anticorrosion. Épaisseur de l'isolation 75 mm - HFO à haute performance d'isolation et à faible impact environnemental (sans CFC, HCFC, HFC). Poignée en acier inoxydable AISI 304 et joint de porte magnétique à triple chambre, facilement remplaçable. Intérieur/extérieur en acier inoxydable AISI 304; dos extérieur, fond extérieur et à l'intérieur du compartiment techniqu en acier galvanisé/colaminé. Cosmo: connexion wi-fi pour la surveillance à distance via Cosmo App. Lorsqu'elle est reliée à des tables et des armoires Coldline, sert de point relai pour la surveillance à distance des équipements connectés.

Données techniques

Capacité maxime:	33 niveaux EN60x80 h 20 mm
Capacité brute:	947 lt
Temperature de fonctionnement:	-30°+15°C
Plage de ventilation:	50% - 100%
Plage d'humidité:	90% - 40% (T°C >+4°C)
Groupe frigorifique:	Groupe logé
Classe efficacité enérgétique:	D
Indice d'efficacité énergétique:	57,6
Consommation annuelle:	2806 kW/h annum
Consommation 24h:	7,687 kW/h/24h
Classe climatique:	5
Gaz réfrigérant:	R290 (GWP=3)
Charge de réfrigérant:	150 g
Dégivrage:	A gaz chaud
Détendeur:	Solénoïde fourni en standard
Dimensions:	810×1096×2215 mm
Dimensions emballage:	905×1130×2258 mm
Poids net / brut:	213 Kg / 223 Kg
Volume net / brut:	689 lt / 947 lt
Alimentacion:	220-240 V - 50 Hz
Consommation électrique:	1410W - 6,5A
Puissance frigorifique:	965 W*
*:	Evap. -30°C Cond. +55°C

Caractéristiques

Fonctions:	Conservation, chocolat, décongélation, glace
Equipment:	20 couples de glissières EN60x80 Éclairage LED
Control:	Display écrain tactile 7" avec prise USB
Portes:	1 porte, à fermeture automatique avec butée à 105°, charnières à droite
Joint de porte:	Chambre triple, magnetique facilement remplaçables
Isolement:	75 mm d'épaisseur - sans CFC/HCFC
Finition interne/externe:	Finition extérieure et intérieure en acier AISI 304. Dos extérieur, fond et partie intérieur du compartiment technique en acier galvanisé/colaminé
Coins internes:	Angles arrondis pour garantir une hygiène maximum
Poignée:	Tubulaire, en acier inoxydable AISI 304
Grilles et guides:	Acier inoxydable AISI 304
Pieds:	En acier inoxydable AISI 304 réglables h 100/150 mm
Cosmo:	Système de commande à distance 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.

Coldline Srl via Mattei, 38 - 35038 Torreglia, PD, Italy - P.I. 02628640282

coldline.it - info@coldline.it

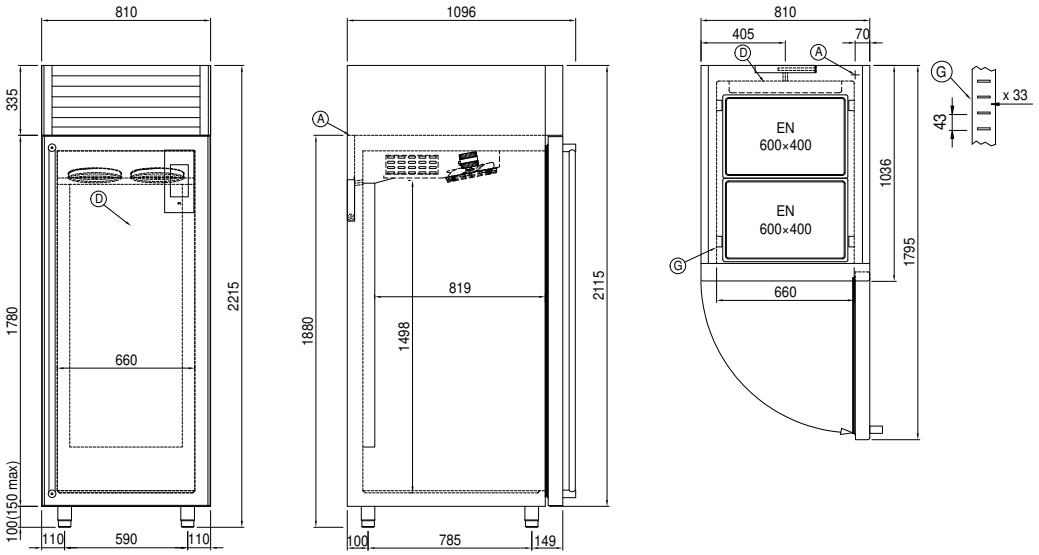
Accessoires et variantes

Peinture RAL	Plateau aluminisé EN60x40 h 20 mm
Groupe avec condensation à air	Grille en acier inoxydable EN60x40
Alimentazione frequenza 60Hz	Grille plastifiée EN60x40
Autres alimentations	Paire de glissières type L 755 mm EN60x80
Kit de 4 roulettes pivotantes avec frein h 128 mm	Interface série, câble RS485

COSMO - contrôle wi-fi

Cosmo est la technologie Wi-Fi exclusive de The Nice Kitchen qui permet de connecter, de mettre à jour et de contrôler les réfrigérateur VISION à partir de smartphones. VISION est également un hub Cosmo et permet de superviser à distance les appareils Coldline qui y sont connectés. Depuis l'application, il est possible de vérifier les conditions de fonctionnement de chaque machine et de recevoir des alertes en cas de fonctionnement anormal.

Déssin technique



A: Sortie cable d'alimentation

D: Diffuseur d'air

G: Empattement de crémaillère

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.