

Cliente _____ Cantidad _____
Proyecto _____ Posición _____

Roll-in Vision JF80

Modelo: JF80/1KT

Cód.: J61802900101



Armario de fermentación multifunción Vision JF80, 1 puerta, rango de temperaturas -30°+40°C. Está equipado con las funciones: fermentación controlada, fermentación manual, ciclo continuo, conservación, chocolate, descongelación, helado. Unidad de refrigeración enchufable, clase climática 5 utilización intensiva y gas refrigerante ecológico R290. Desescarche por gas caliente, ventilación regulable 25-100% y humedad regulable 45-95%. Filtro de purificación de agua incluido. Pantalla táctil de 7" y modos de funcionamiento con recetas personalizables. Para carro EN60x80, rampa de acceso incluida. tira de luz led, desagüe, Válvula de expansión electrónica y evaporador con tratamiento anticorrosión. Espesor de aislamiento 100 mm - HFO con alto rendimiento de aislamiento y bajo impacto ambiental (libre de CFC, HCFC, HFC); junta magnética de triple cámara, fácilmente reemplazable. Asa de acero inoxidable AISI 304 y junta de puerta magnética de triple cámara, fácilmente sustituible. Interior/exterior de acero inoxidable AISI 304; trasera exterior de acero galvanizado. 2 compresores y 2 circuitos de refrigeración independientes. 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

Capacidad máxima:	2 carros EN60x40
Capacidad bruta:	1558 lt
Rango de temperatura:	-30°+40°C
Rango de humedad:	45% - 95% con humidificador
Humidificador:	Incluye
Unidad refrigeradora:	Plug-in
Clase climática:	5
Gas refrigerante:	R290 (GWP=3)
Carga refrigerante:	130 g
Descogelación :	Gas caliente
Válvula:	Solenoides suministrado de serie
Dimensiones:	960×1276×2465 mm
Dimensiones embalaje:	980×1240×2630 mm
Peso neto / bruto:	305 Kg / 317 Kg
Volumen neto / bruto:	706 lt / 1558 lt
Alimentación:	220-240 V - 50 Hz
Potencia absorbida:	1890W - 8,6A
Rendimiento de refrigeración:	1292 W*
*:	Evap. -30°C Cond. +55°C

Características

Funciones:	Fermentación controlada, fermentación manual, ciclo continuo, conservación, chocolate, descongelación, helado
Equipo:	Iluminación LED
Control:	Pantalla táctil 7" con puerto USB
Puertas:	1 puerta, autocierre, reversible con tope a 105°
Junta de la puerta:	Triple cámara, magnética y fácilmente sustituible
Aislamiento:	Espesor 100 mm - libre de CFC/HCFC
Acabado interno/externo:	Estructura de una pieza en acero inox AISI 304, Trasera externa en acero galvanizado
Esquinas internas:	Redondeado para una fácil limpieza
Manija:	Cromada a presión con cerradura integrada
Cosmo:	Sistema de control remoto Wi-Fi

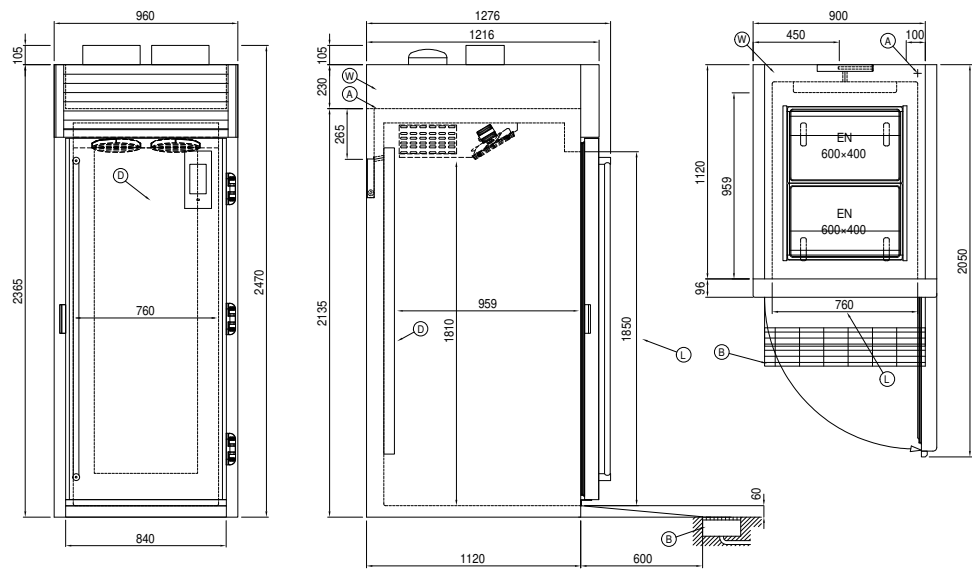
Accesorios y variantes

Color RAL a elegir	Otros voltajes especiales
Unidad plug-in por agua	Cartucho Filtro Purity C Quell ST 50
Alimentazione frequenza 60Hz	Carro 20 bandejas EN60x80 660x820x1750 mm

COSMO - control wi-fi

Cosmo es la tecnología Wi-Fi exclusiva de The Nice Kitchen que permite conectar, actualizar y supervisar los fermentadores 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 D: Difusor flujo de aire
- L: Dimensiones luces puerta W: Carga agua para Humidificador - hembra 3/4". Descarga no requerida