Cliente _____ Cantidad _____

Proyecto _____ Posición _____

Roll-in Vision JF80

Modelo: JF80/1KTR **Cód.:** J61803900101



Armario de fermentación multifunción Vision JF80, 1 puerta, rango de temperaturas -30°+40°C. Está equipado con las funciones: fermentación controlada, fermantación manual, ciclo continuo, conservación, chocolate, descongelación, helado. Unidad de refrigeración remota, clase climática 5 utilización intensiva y gas refrigerante R452a. Desescarche eléctrico, 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:	remota
Gas refrigerante:	R452a (GWP=2.141)
Descogelación :	Eléctrico
Válvula:	Solenoide suministrado de serie
Dimensiones:	960×1276×2465 mm
Dimensiones embalaje:	980×1240×2630 mm
Peso neto / bruto:	245 Kg / 257 Kg
Volumen neto / bruto:	706 lt / 1558 lt
Alimentación:	220-240 V - 50-60 Hz
Potencia absorbida:	790W - 3,6A
Rendimiento de refrigeración:	1292 W*
*:	Evap. -30°C Cond. +55°C

Caracteristicas

Funciones:	Fermentación controlada, fermantación manual, ciclo continuo, conservación, chocolate, descongelación, helado
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

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	Unidad remota NT2180GK
Alimentazione frequenza 60Hz	Cartucho Filtro Purity C Quell ST 50
Otros voltajes especiales	Carro 20 bandejas EN60x80 660x820x1750 mm

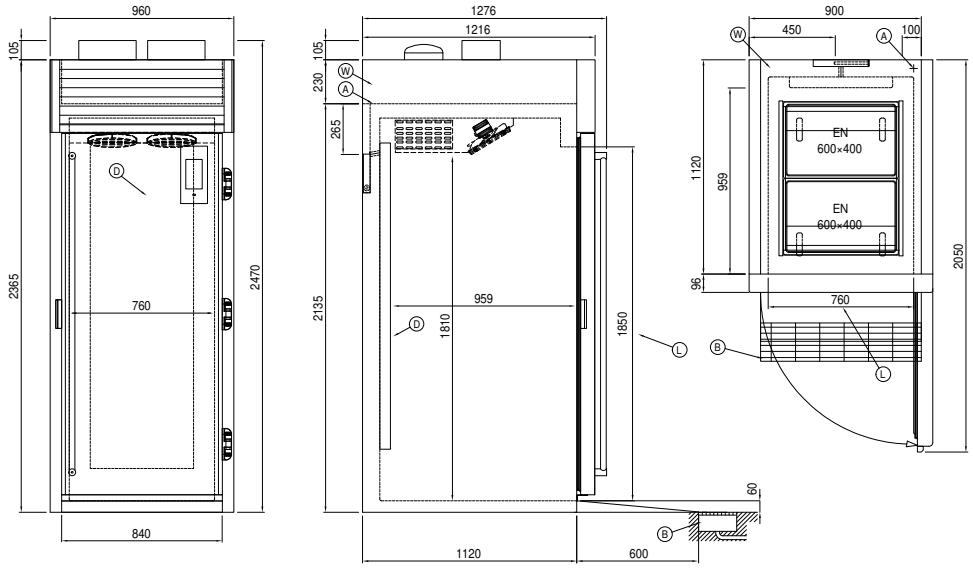
Datos técnicos unidad remota

Alimentación:	220-240 V - 50 Hz
Potencia absorbida de la unidad:	840W - 3,8A
Gas refrigerante:	R452A
Peso bruto:	30,2 Kg
Dimensiones:	500×330×295 mm
Tubo de entrega:	Ø 1/4"
Tubo de retorno:	Ø 3/8"
Dimensiones embalaje:	540×345×310 mm
Rendimiento de refrigeración:	Evap. -30°C Cond. +55°C

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

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.