Cliente _____ Quantità _____

Progetto _____ Posizione _____

Roll-in Vision JF80

Modello: JF80/1KTR **Cod:** J61803900101



Armadio Fermalievitazione multifunzione Vision JF80, 1 porta, range di temperatura -30°+40°C. È dotato delle funzioni: fermalievitazione, lievitazione manuale, ciclo continuo, conservazione, decongelamento, cioccolato, gelato. Unità refrigerante remota, classe climatica 5 heavy duty e gas refrigerante R452a. Sbrinamento elettrico, ventilazione regolabile 25-100% e umidità regolabile 45-95%. Filtro di purificazione acqua incluso. Touch screen 7" e modalità di funzionamento con ricette personalizzabili. Per carrello EN60x80, rampa di accesso inclusa. Illuminazione strip led, piletta di scolo, valvola di espansione elettronica e evaporatore verniciato anticorrosione. Spessore dell'isolamento 100 mm - HFO con elevate prestazioni isolanti e basso impatto ambientale (senza CFC, HCFC, HFC); guarnizione magnetica a tripla camera, facilmente sostituibile. Maniglia in acciaio inox AISI 304 e guarnizione magnetica della porta a tripla camera, facilmente sostituibile. Interno/esterno in acciaio inox AISI 304; schiena esterna in acciaio galvanizzato. 2 compressori e 2 circuiti frigoriferi indipendenti. Cosmo: connessione wi-fi per il monitoraggio da remoto tramite Cosmo App. Se collegato via cavo a tavoli ed armadi Coldline svolge la funzione di hub per il monitoraggio da remoto delle apparecchiature collegate.

Dati Tecnici

Capacità massima:	2 carrelli EN60x40
Capacità lorda:	1558 lt
Range temperatura:	-30°+40°C
Range umidità:	45% - 95% con umidificatore
Umidificatore:	Incluso
Unità refrigerante:	remota
Gas refrigerante:	R452a (GWP=2.141)
Sbrinamento:	Elettrico
Valvola:	Solenoide fornita di serie
Dimensioni:	960×1276×2465 mm
Dimensioni imballo:	980×1240×2630 mm
Peso netto / lordo:	245 Kg / 257 Kg
Volume netto / lordo:	706 lt / 1558 lt
Alimentazione:	220-240 V - 50-60 Hz
Assorbimento:	790W - 3,6A
Resa Frigorifera:	1292 W*
*:	Evap. -30°C Cond. +55°C

Caratteristiche

Funzioni:	Fermalievitazione, lievitazione manuale, ciclo continuo, conservazione, cioccolato, decongelamento, gelato
Controllo:	Display touch screen 7" con presa USB
Porte:	1 porta, autochiudenti, reversibili con fermo a 105°
Guarnizione porta:	A tripla camera, magnetica facilmente sostituibile
Isolamento:	Spessore 100 mm - CFC/HCFC free
Finitura interna/esterna:	Struttura monoscocca in acciaio inox AISI 304, schiena esterna in acciaio galvanizzato
Angoli interni:	Arrotondati per una facile pulizia
Maniglia:	Cromata a scatto con serratura integrata
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 previosly or subsequently sold.

Accessori e varianti

Verniciatura RAL	Unità condensante NT2180GK remota
Alimentazione frequenza 60Hz	Cartuccia Filtro Purity C Quell ST 50
Altre alimentazioni	Carrello 20 teglie EN60x80 660x820x1750 mm

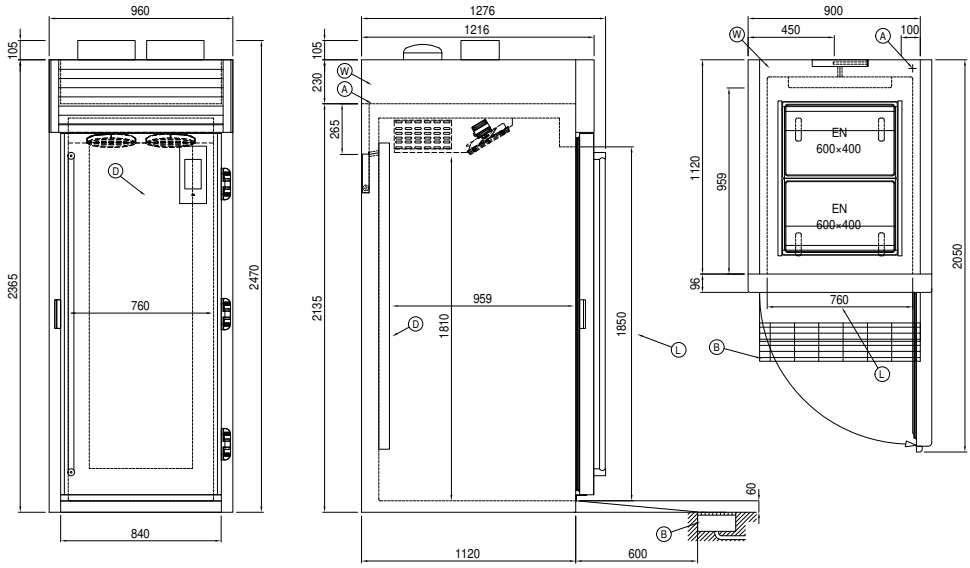
Dati tecnici unità refrigerante remota

Alimentazione:	220-240 V - 50 Hz
Assorbimento unitò remota:	840W - 3,8A
Gas refrigerante:	R452A
Peso Lordo:	30,2 Kg
Dimensioni:	500×330×295 mm
Tubo di mandata:	Ø 1/4"
Tubo di ritorno:	Ø 3/8"
Dimensioni imballo:	540×345×310 mm
Resa frigorifera:	Evap. -30°C Cond. +55°C

COSMO - controllo wi-fi

Cosmo è l'esclusiva tecnologia Wi-Fi di The Nice Kitchen che permette di connettere, aggiornare e monitorare da smartphone i fermalievitazione 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

D: Diffusore flusso aria

L: Dimensione luce porta

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 previosly or subsequently sold.