

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, scongelamento, 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:	Solenioide fornita di serie
Dimensioni:	960x1276x2465 mm
Dimensioni imballo:	980x1240x2630 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, scongelamento, gelato
Dotazione:	Illuminazione LED
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

## 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

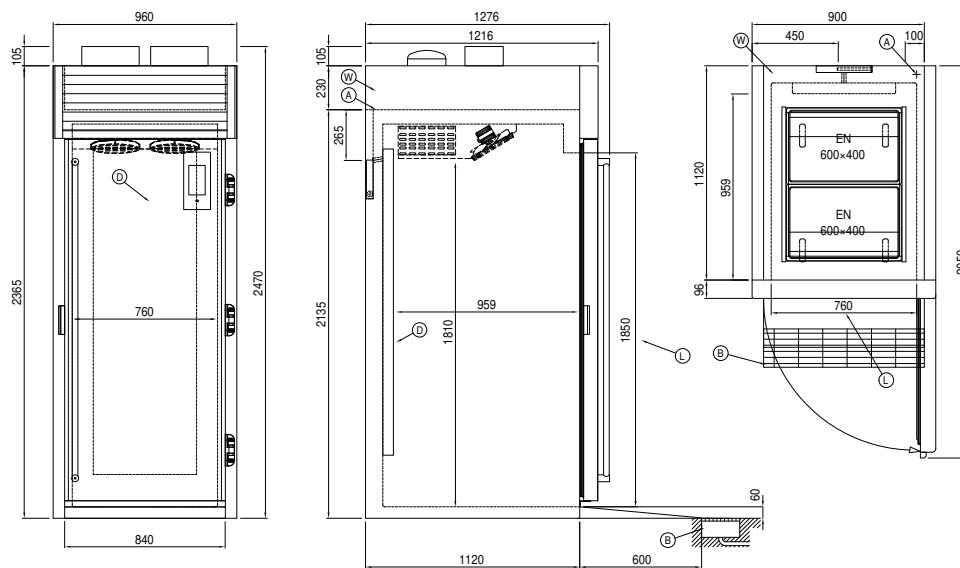
## Dati tecnici unità refrigerante remota

Alimentazione:	220-240 V - 50 Hz
Assorbimento unità remota:	840W - 3,8A
Gas refrigerante:	R452A
Peso Lordo:	30,2 Kg
Dimensioni:	500x330x295 mm
Tubo di mandata:	Ø 1/4"
Tubo di ritorno:	Ø 3/8"
Dimensioni imballo:	540x345x310 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 formalevitazione 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 previously or subsequently sold.