

Cliente \_\_\_\_\_ Cantidad \_\_\_\_\_  
 Proyecto \_\_\_\_\_ Posición \_\_\_\_\_

## Abatidor Vision F

Modelo: W5FSR

Cód.: W64055010001



Abatidor multifunción Vision versión F de 5 bandejas, profundidad 700 mm, rango de temperatura -40°+65°C con caldera humidificadora estándar. Está equipado con las funciones: abatimiento, congelación, ciclo manual, descongelación, fermentación y fermentación controlada, mantenimiento, desecación, chocolate, yogur, sanitización con vapor. Sistema de refrigeración remoto con gas refrigerante R452a. Devote™ - Dynamic Evolution Temperature - el innovador sistema que reconoce de forma autónoma el peso, el tamaño y la temperatura de los alimentos y acorta automáticamente el tiempo de abatimiento o surgelación de los alimentos calientes sin necesidad de utilizar una sonda al corazón. Pantalla táctil de 7" en la puerta y modos de funcionamiento con recetas personalizables, tiempo, sonda al corazón o algoritmo Devote. Ventilación regulable 25-100%, humedad regulable 45-95%. Rendimiento abatimiento +90/+3°C - 18 Kg; rendimiento congelación +90/-18°C - 10 Kg. Clase climática 5 por uso intensivo, desescarche por aire forzado. Espesor de aislamiento 60 mm - HFO con alto rendimiento de aislamiento y bajo impacto ambiental (libre de CFC, HCFC, HFC). Válvula de expansión electrónica y evaporador con tratamiento anticorrosión. Puerta acolchada con sistema antiolores, Junta magnética de triple cámara, fácilmente sustituible, sonda al corazón con conector de rosca y alojamiento en la puerta e iluminación led. Exterior e interior en acero inox AISI 304, interior en acero "tela de lino" con textura especial altamente duradera. grupo de ventiladores y cubierta del condensador desmontables sin herramientas. Equipo de serie: 5 pareja de guías GN1/1-EN60x40. Conexión ModBus/RTU Rs485 de serie. Cosmo: conexión wi-fi para monitorización remota a través de Cosmo App. Cuando está cableado a mesas y armarios Coldline actúa como concentrador para la supervisión remota de los equipos conectados.

### Datos técnicos

<b>Top:</b>	Espesor de 4 cm. Reforzado para colocar un horno
<b>Capacidad máxima:</b>	6 bandejas GN1/1, EN60x40, h 20 mm
<b>Capacidad bruta:</b>	114 lt
<b>Rango de temperatura:</b>	-40°+65°C
<b>Rango de ventilación:</b>	25% - 100%
<b>Rango de humedad:</b>	45% - 95% con humidificador
<b>Humidificador:</b>	Incluye
<b>Unidad refrigeradora:</b>	remota
<b>Rendimiento +90/+3:</b>	18 Kg
<b>Rendimiento +90/-18:</b>	10 Kg
<b>Gas refrigerante:</b>	R452a
<b>Descogelación :</b>	Aire forzado
<b>Válvula:</b>	Válvula de expansión electrónica
<b>Dimensiones:</b>	780x759x853 mm
<b>Dimensiones embalaje:</b>	875x915x901 mm

### Características

<b>Funciones:</b>	Abatimiento, congelación, descongelación, fermentación y fermentación controlada, mantenimiento, desecación, chocolate, yogur, sanitización con vapor, ciclo manual
<b>Equipo:</b>	5 pares de guías para GN1/1, EN60x40
<b>Control:</b>	Pantalla táctil 7" con puerto USB
<b>Puertas:</b>	Amortiguador de cierre, con pestaña antiolores
<b>Junta de la puerta:</b>	Triple cámara, magnética y fácilmente sustituible
<b>Sonda al corazón:</b>	Sonda de 1 punto, desenganche rápido y fácilmente sustituible
<b>Aislamiento:</b>	Espesor 60 mm - libre de CFC/HCFC
<b>Acabado interno/externo:</b>	Exterior e interior en acero inox AISI 304. Interior de la cámara en acero con tramex "tela de lino"
<b>Esquinas internas:</b>	Redondeado para una fácil limpieza
<b>Manija:</b>	Tubolare, in acciaio inox AISI 306
<b>Rack y guías:</b>	Acero inox AISI 304, fácil desenganche
<b>Patatas:</b>	en acero inoxidable AISI 304 regulables h 100/150 mm
<b>Cosmo:</b>	Sistema de control remoto Wi-Fi

## Accesorios y variantes

Color RAL a elegir	Patas rebajadas h 55/70 mm
Sonda al cuore a 3 punti di lettura	Kit 4 ruedas giratorias con freno h 128 mm
Sonda al cuore riscaldada a 1 punto di lettura	Rejilla inox GN1/1
Inversión apertura puerta	Rejilla plastificada GN1/1
Alimentazione Monofase 50Hz oppure 60Hz	Rejilla inox EN60x40
Alimentazione Trifase 50Hz oppure 60Hz	Rejilla plastificada EN60x40
Alimentazione frequenza 60Hz	Par de guías tipo L 398 mm GN-EN
Otros voltajes especiales	Par de guías tipo L 398 mm EN
Unidad remota W5T	Detergente para sanitización
Cartucho Filtro Purity C Quell ST 50	Kit pantalla táctil para control de Armarios de Conservación

## Datos técnicos unidad remota

<b>Alimentación:</b>	220-240 V - 50 Hz
<b>Gas refrigerante:</b>	R404-R452a
<b>Peso bruto:</b>	52 Kg
<b>Dimensiones:</b>	780x752x280 mm
<b>Rendimiento de refrigeración:</b>	Evap. -10°C Cond. +45°C

### COSMO - control wi-fi

Cosmo es la tecnología wi-fi exclusiva de The Nice Kitchen que permite conectar, actualizar y supervisar los abatidores 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

