Cliente _____ Quantità _____

Progetto _____ Posizione _____

## Abbattitore Vision F

**Modello:** W14F **Cod:** W64143000011




Abbattitore multifunzione Vision 14 teglie versione F, range di temperatura -40°+65°C con boiler umidificatore di serie. È dotato delle funzioni: abbattimento, surgelazione, ciclo manuale, decongelamento, lievitazione, fermalievitazione, mantenimento, essiccazione, cioccolato, yogurt, sanificazione a vapore. Sistema refrigerante plug-In con condensazione ad aria con gas refrigerante ecologico R290. Devote™ - Dynamic Evolution Temperature - l'innovativo sistema che riconosce autonomamente il peso, le dimensioni e la temperatura degli alimenti e accorcia automaticamente il tempo di abbattimento o surgelazione degli alimenti caldi senza l'utilizzo della sonda al cuore. Touch screen 7" sulla porta e modalità di funzionamento con ricette personalizzabili, a tempo, con sonda al cuore o con algoritmo Devote. Ventilazione regolabile 25-100%, umidità regolabile 45-95%. Resa abbattimento +90/+3°C - 70 Kg; resa surgelazione +90/-18°C - 60 Kg. Classe climatica 5 heavy duty, sbrinamento a gas caldo. Spessore dell'isolamento 60 mm - HFO con elevate prestazioni isolanti e basso impatto ambientale (senza CFC, HCFC, HFC). Valvola di espansione elettronica ed evaporatore verniciato anticorrosione. Porta ammortizzata dotata di sistema antiodore con guarnizione magnetica a tripla camera, facilmente sostituibile, sonda al cuore con connettore a vite e alloggiamento sulla porta e illuminazione led. Esterno e interno in acciaio inox AISI 304, finitura interna in "tela di lino" ad alta resistenza. Gruppo ventilatori e copri condensatore rimovibili senza attrezzi. Dotazione: 14 coppie guida GN1/1-EN60x40. Connessione ModBus/RTU Rs485 di serie. 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

| | |
|---|---|
| **Top:** | Spessore 4 cm |
| **Capacità massima:** | 23 teglie |
| **Capacità lorda:** | 463 lt |
| **Range temperatura:** | -40°+65°C |
| **Range ventilazione:** | 25% - 100% |
| **Range umidità:** | 45% - 95% con umidificatore |
| **Umidificatore:** | Incluso |
| **Unità refrigerante:** | Plug-in |
| **Resa +90 / +3:** | 70 Kg |
| **Resa +90 / -18:** | 60 Kg |
| **Classe Climatica:** | 5 |
| **Gas refrigerante:** | R290 (GWP=3) |
| **Carica Refrigerante:** | 150g |
| **Sbrinamento:** | A gas caldo |
| **Valvola:** | Di espansione elettronica |
| **Dimensioni:** | 780×859×1778 mm |
| **Dimensioni imballo:** | 875×915×1826 mm |
| **Alimentazione:** | 220-240 V - 50 Hz |
| **Resa Frigorifera:** | 5546 W* |
| *: | Evap. -10°C Cond. +40°C |
| **Rumorosità:** | 69,8 dB |

### Caratteristiche

| | |
|---|---|
| **Funzioni:** | Abbattimento, surgelazione, decongelamento, lievitazione e fermalievitazione, mantenimento, essiccazione, cioccolato, yogurt, sanificazione a vapore, ciclo manuale |
| **Dotazione:** | 14 coppie guida GN1/1, EN60x40 |
| **Controllo:** | Display touch screen 7" con presa USB |
| **Porte:** | Ammortizzate, con sistema antiodore |
| **Guarnizione porta:** | A tripla camera, magnetica facilmente sostituibile |
| **Sonda al cuore:** | A spillone, 1 punto di rilevamento, a sgancio rapido facilmente sostituibile |
| **Isolamento:** | Spessore 60 mm - CFC/HCFC free |
| **Finitura interna/esterna:** | Esterno e interno in acciaio inox AISI 304. Interno camera acciaio tela di lino. |
| **Angoli interni:** | Arrotondati per una facile pulizia |
| **Maniglia:** | Tubolare, in acciaio inox AISI 304 |
| **Cremagliere e Guide:** | Acciaio inox AISI 304, a sgancio rapido |
| **Piedini:** | In acciaio inox AISI 304 regolabili h 100-150 mm |
| **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.

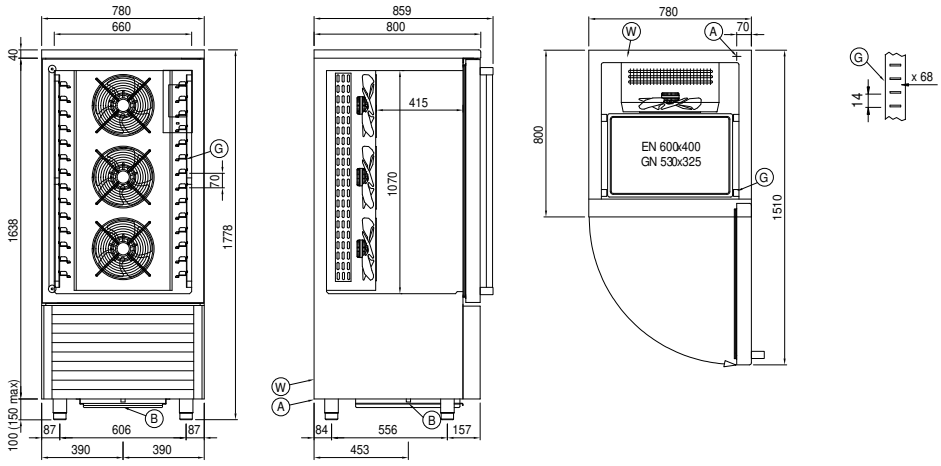
## Accessori e varianti

| | |
|---|---|
| Verniciatura RAL | Griglia inox GN1/1 |
| Sonda al cuore a 3 punti di lettura | Griglia plastificata GN1/1 |
| Sonda al cuore riscaldata a 1 punto di lettura | Griglia inox EN60x40 |
| Inversione apertura porta | Griglia plastificata EN60x40 |
| Alimentazione frequenza 60Hz | Coppia guide tipo L 398 mm GN-EN |
| Altre alimentazioni | Coppia guide tipo L 398 mm EN |
| Cartuccia Filtro Purity C Quell ST 50 | Detergente per sanificazione |
| Piedino ribassato h 55/70 mm | Kit touch screen per controllo cella di conservazione |
| Kit 4 ruote pivotanti con freno h 128 mm | Kit connessione via cavo Cosmo |

## COSMO - controllo wi-fi

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

**G:** Cremagliere

**W:** Carico acqua per umidificatore - femmina 3/4". Scarico non richiesto

## Energy consumption EN 10732

### Ciclo abbattimento +65/+10

| | |
|---|---|
| Consumo | 0,078 kWh/kg |
| Tempo | 71 min |
| Resa | 70 Kg |

### Ciclo surgelazione +65/-18

| | |
|---|---|
| Consumo | 0,233 kWh/kg |
| Tempo | 263 min |
| Resa | 60 Kg |

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.