

Cliente _____ Quantità _____
 Progetto _____ Posizione _____

Armadio Vision C30

Modello: AC30/1TR

Cod: A62301700101



Armadio Conservatore multifunzione Vision AC30, 1 porta, range di temperatura -30°+15°C. È dotato delle funzioni: conservazione, decongelamento, cioccolato, gelato. Unità refrigerante remota, classe climatica 5 heavy duty e gas refrigerante R452a. Sbrinamento elettrico, ventilazione regolabile 50-100% e umidità regolabile 90-40% per la funzione cioccolato. Touch screen 7" e modalità di funzionamento con ricette personalizzabili. Dotazione: 20 coppie guida EN60x40, illuminazione strip led, valvola di espansione elettronica e evaporatore verniciato anticorrosione. Spessore dell'isolamento 75 mm - HFO con elevate prestazioni isolanti e basso impatto ambientale (senza CFC, HCFC, HFC). 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, fondo esterno e interno vano tecnico in acciaio galvanizzato/colaminato. 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: | 33 teglie |
| Capacità linda: | 622 lt |
| Range temperatura: | -30°+15°C |
| Range ventilazione: | 50% - 100% |
| Range umidità: | 90% - 40% (T°C >+4°C) |
| Unità refrigerante: | remota |
| Gas refrigerante: | R452a (GWP=2.141) |
| Sbrinamento: | Elettrico |
| Valvola: | Solenoida fornita di serie |
| Dimensioni: | 810x796x2215 mm |
| Dimensioni imballo: | 905x850x2138 mm |
| Alimentazione: | 220-240 V - 50-60 Hz |
| Resa Frigorifera: | 751 W* |
| * | Evap. -30°C Cond. +55°C |

Caratteristiche

| | |
|---------------------------|--|
| Funzioni: | Conservazione, cioccolato, decongelamento, gelato |
| Dotazione: | 20 coppie guida per teglie EN60x40, illuminazione LED |
| Controllo: | Display touch screen 7" con presa USB |
| Porte: | 1 porta, autochiudente con fermo a 105°, cerniere a destra |
| Guarnizione porta: | A tripla camera, magnetica facilmente sostituibile |
| Isolamento: | Spessore 75 mm - CFC/HCFC free |
| Finitura interna/esterna: | Interno/esterno in acciaio inox AISI 304; schiena esterna, fondo e interno vano tecnico in acciaio galvanizzato/colaminato |
| Angoli interni: | Arrotondati per una facile pulizia |
| Maniglia: | Tubolare, in acciaio inox AISI 304 |
| Cremagliere e Guide: | Acciaio inox AISI 304 |
| Piedini: | In acciaio inox AISI 304 regolabili h 100-150 mm |
| Cosmo: | Sistema di controllo remoto wi-fi |

Accessori e varianti

| | |
|--|-----------------------------------|
| Verniciatura RAL | Teglia alluminata EN60x40 h 20 mm |
| Alimentazione frequenza 60Hz | Griglia inox EN60x40 |
| Altre alimentazioni | Griglia plastificata EN60x40 |
| Unità condensante NT2192GK remota | Coppia guide tipo L 398 mm EN |
| Kit 4 ruote pivotanti con freno h 128 mm | Interfaccia seriale, cavo RS485 |

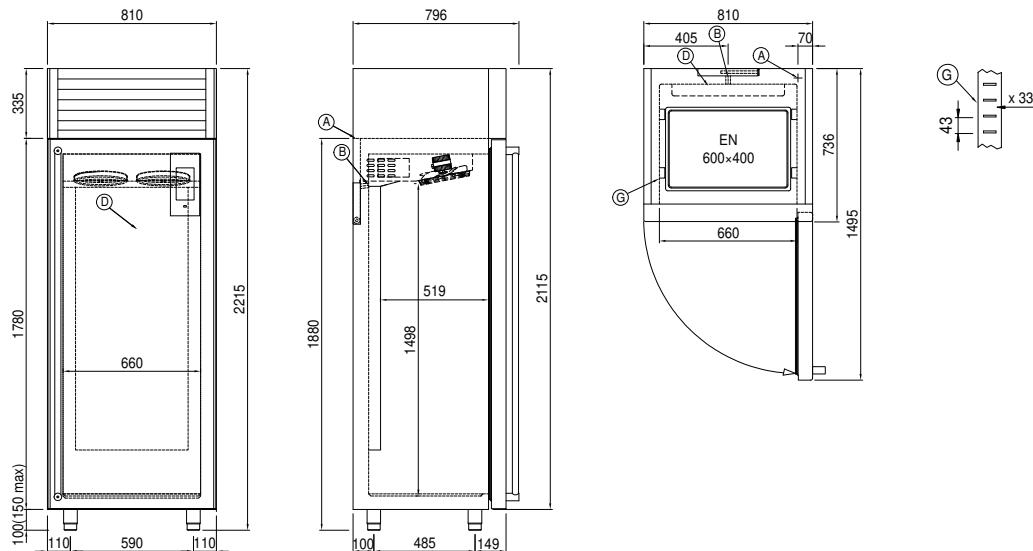
Dati tecnici unità refrigerante remota

| | |
|---------------------|-------------------------|
| Alimentazione: | 220-240 V - 50 Hz |
| Gas refrigerante: | R452A |
| Peso Lordo: | 30 Kg |
| Dimensioni: | 490x385x345 mm |
| Pipe delivery: | Ø 3/8" |
| Pipe suction: | Ø 3/8" |
| Dimensioni imballo: | 530x440x380 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 conservatori 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

D: Diffusore flusso aria

G: Cremagliere

J: Evaporazione automatica condensa

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.