Client _____ Quantité _____

Projet _____ Position _____

Armoire Vision C80

Modèle: AC80/2MR **Cod:** A62801200201



Armoire de conservation multifonction Vision AC80, 2 portes, plage de température -5°+15°C. Il est équipé des fonctions: conservation, chocolat, décongélation. Unité de refroidissement à distance, classe climatique 5 heavy duty et gaz réfrigérant R452a. Dégivrage électrique, ventilation réglable de 50 à 100% et humidité réglable de 90 à 40% pour la fonction chocolat. Écran tactile 7" et modes de fonctionnement avec recettes personnalisables. Équipement: 20 couples de glissières EN60x80, éclairage à bande led, Détendeur électronique et évaporateur traité anticorrosion. Épaisseur de l'isolation 100 mm - HFO à haute performance d'isolation et à faible impact environnemental (sans CFC, HCFC, HFC). Poignées en acier inoxydable AISI 304 et joints de porte magnétiques à triple chambre facilement remplaçables. Intérieur/extérieur en acier inoxydable AISI 304; dos extérieur, fond extérieur et à l'intérieur du compartiment techniqu en acier galvanisé/colaminé. 2 compresseurs et 2 circuits de réfrigération indépendants. Cosmo: connexion wi-fi pour la surveillance à distance via Cosmo App. Lorsqu'elle est reliée à des tables et des armoires Coldline, sert de point relai pour la surveillance à distance des équipements connectés.

Données techniques

Capacité maxime:	40 niveaux
Capacité brute:	1057 lt
Temperature de fonctionnement:	-5°+15°C
Plage de ventilation:	50% - 100%
Plage d'humidité:	90% - 40% (T°C >+4°C)
Groupe frigorifique:	sans groupe logé
Gaz réfrigérant:	R452a (GWP=2.141)
Dégivrage:	Eléctrique
Détendeur:	Solénoïde fourni en standard
Dimensions:	900×1138×2465 mm
Dimensions emballage:	920×1100×2530 mm
Alimentacion:	220-240 V - 50-60 Hz
Puissance frigorifique:	1336 W*
*:	Evap. -10°C Cond. +55°C

Caractéristiques

Fonctions:	Conservation, chocolat, décongélation, glace
Equipment:	20 couples de glissières EN60x80 Éclairage LED
Control:	Display écrain tactile 7" avec prise USB
Portes:	2 portes, fermeture automatique avec butée à 105°, charnières à droite
Joint de porte:	Chambre triple, magnetique facilement remplaçables
Isolement:	100 mm d'épaisseur - sans CFC/HCFC
Finition interne/externe:	Finition extérieure et intérieure en acier AISI 304. Dos extérieur, fond et partie intérieur du compartiment technique en acier galvanisé/colaminé
Coins internes:	Angles arrondis pour garantir une hygiène maximum
Poignée:	Tubulaire, en acier inoxydable AISI 304
Grilles et guides:	Acier inoxydable AISI 304
Pieds:	En acier inoxydable AISI 304 réglables h 100/150 mm
Cosmo:	Système de commande à distance 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.

Accessoires et variantes

Peinture RAL	Plateau aluminisé EN60x40 h 20 mm
Alimentazione frequenza 60Hz	Grille en acier inoxydable EN60x40
Autres alimentations	Grille plastifiée EN60x40
Unité à distance NEK6210GK	Paire de glissières type L 755 mm EN60x80
Kit de 4 roulettes pivotantes avec frein h 128 mm	Interface série, câble RS485

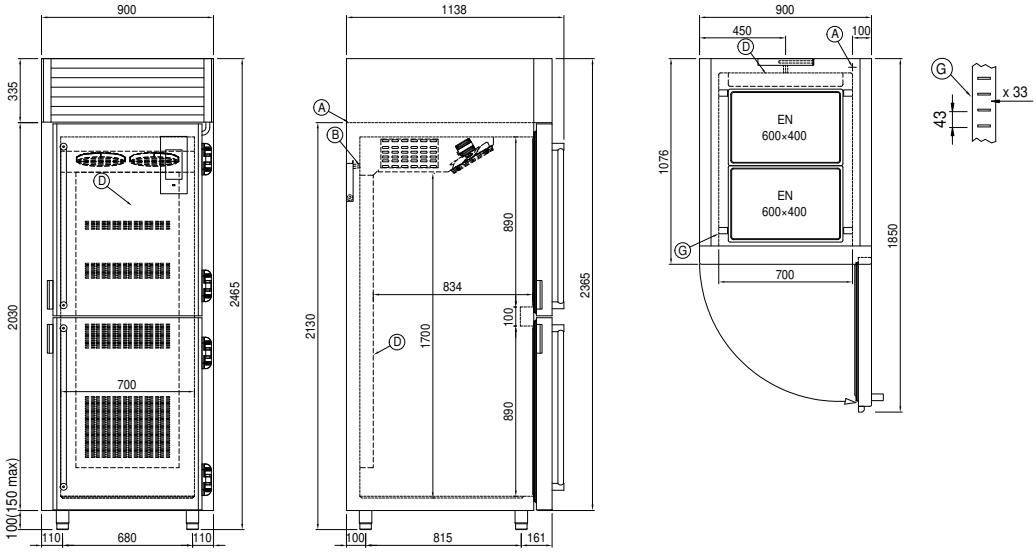
Fiche technique groupe frigorifique à distance

Alimentacion:	220-240 V - 50 Hz
Gaz réfrigérant:	R452A
Poids brut:	16 Kg
Dimensions:	480×330×295 mm
Tuyau de sortie:	Ø 1/4"
Tuyau de retour:	Ø 3/8"
Dimensions emballage:	540×345×310 mm
Puissance frigorifique:	Evap. -10°C Cond. +55°C

COSMO - contrôle wi-fi

Cosmo est la technologie Wi-Fi exclusive de The Nice Kitchen qui permet de connecter, de mettre à jour et de contrôler les réfrigérateur VISION à partir de smartphones. VISION est également un hub Cosmo et permet de superviser à distance les appareils Coldline qui y sont connectés. Depuis l'application, il est possible de vérifier les conditions de fonctionnement de chaque machine et de recevoir des alertes en cas de fonctionnement anormal.

Déssin technique



A: Sortie cable d'alimentation

D: Diffuseur d'air

G: Empattement de crémaillère

J: Évaporation automatique de la condensation

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.