

Cliente _____ Cantidad _____
 Proyecto _____ Posición _____

Armario Vision F30

Modelo: AF30/1MR

Cód.: A64301800101



Armario de fermentación multifunción Vision AF30, 1 puerta, Rango de temperaturas -6°+40°C. Está equipado con las funciones: fermentación controlada, fermentación manual, ciclo continuo, conservación, chocolate, descongelación. Unidad de refrigeración remota, clase climática 5 utilización intensiva y gas refrigerante R452a. Desescarche eléctrico, ventilación regulable 25-100% y humedad regulable 45-95%. Filtro de purificación de agua incluido. Pantalla táctil de 7" y modos de funcionamiento con recetas personalizables. Equipamiento de serie: 20 parejas de guías EN60x40, tira de luz led, desagüe, Válvula de expansión electrónica y evaporador con tratamiento anticorrosión. Espesor de aislamiento 75 mm - HFO con alto rendimiento de aislamiento y bajo impacto ambiental (libre de CFC, HCFC, HFC). Asa de acero inoxidable AISI 304 y junta de puerta magnética de triple cámara, fácilmente sustituible. Interior/exterior de acero inoxidable AISI 304; trasera exterior, fondo exterior e interior del compartimento técnico de acero galvanizado/colaminado. Cosmo: conexión wi-fi para monitorización remota a través de Cosmo App. Cuando está cableado a mesas y armarios Coldline actúa como hub para la supervisión remota de los equipos conectados.

Datos técnicos

Capacidad máxima:	33 bandeja
Capacidad bruta:	622 lt
Rango de temperatura:	-6°+40°C
Rango de ventilación:	25% - 100%
Rango de humedad:	45% - 95% con humidificador
Humidificador:	Incluye
Unidad refrigeradora:	remota
Gas refrigerante:	R452a (GWP=2.141)
Descogelación :	Eléctrico
Válvula:	Solenoides suministrado de serie
Dimensiones:	810×796×2215 mm
Dimensiones embalaje:	905×850×2138 mm
Alimentación:	220-240 V - 50-60 Hz
Rendimiento de refrigeración:	668 W*
*:	Evap. -10°C Cond. +55°C

Características

Funciones:	Fermentación controlada, fermentación manual, ciclo continuo, conservación, chocolate, descongelación, helado
Equipo:	20 pares de guías para EN60x40, iluminación LED
Control:	Pantalla táctil 7" con puerto USB
Puertas:	1 puerta, autocierra con tope a 105°, bisagras a la derecha
Junta de la puerta:	Triple cámara, magnética y fácilmente sustituible
Aislamiento:	Espesor 75 mm - libre de CFC/HCFC
Acabado interno/externo:	Interior/exterior en acero inox AISI 304; Trasera externa, fondo y compartimento técnico interior en acero galvanizado/colaminado
Esquinas internas:	Redondeado para una fácil limpieza
Manija:	Tubular, en acero inox AISI 304
Rack y guías:	Acero inox AISI 304
Patas:	en acero inoxidable AISI 304 regulables h 100/150 mm
Cosmo:	Sistema de control remoto Wi-Fi

Accesorios y variantes

Color RAL a elegir	Kit 4 ruedas giratorias con freno h 128 mm
Alimentazione frequenza 60Hz	Bandeja de aluminio EN60x40 h 20 mm
Otros voltajes especiales	Rejilla inox EN60x40
Unidad remota NEK6210GK	Rejilla plastificada EN60x40
Cartucho Filtro Purity C Quell ST 50	Par de guías tipo L 398 mm EN

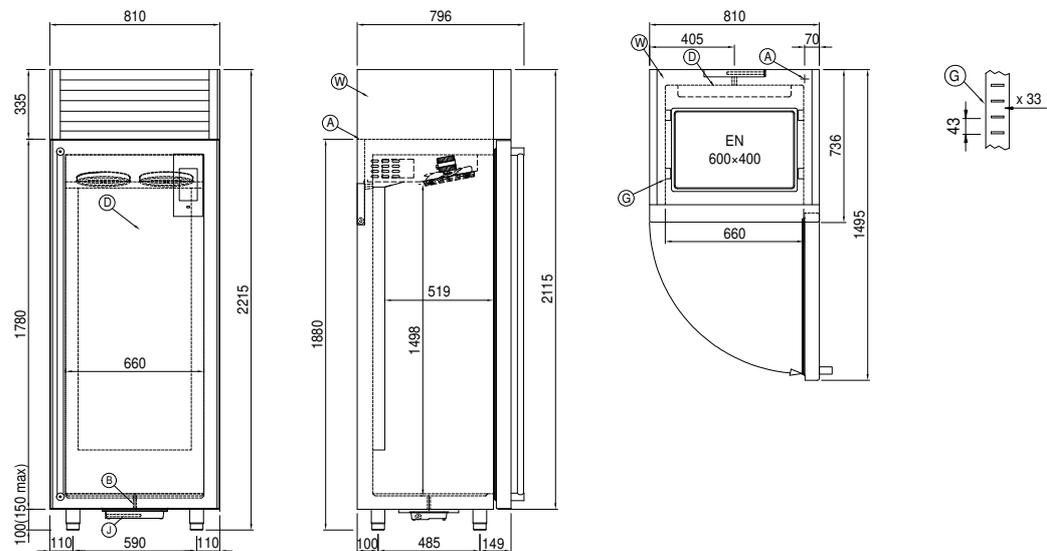
Datos técnicos unidad remota

Alimentación:	220-240 V - 50 Hz
Gas refrigerante:	R452A
Peso bruto:	16 Kg
Dimensiones:	480x330x295 mm
Tubo de entrega:	Ø 1/4"
Tubo de retorno:	Ø 3/8"
Dimensiones embalaje:	540x345x310 mm
Rendimiento de refrigeración:	Evap. -10°C Cond. +55°C

COSMO - control wi-fi

Cosmo es la tecnología Wi-Fi exclusiva de The Nice Kitchen que permite conectar, actualizar y supervisar los fermentadores 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



- | | | | | | |
|----|----------------------------------|----|---|----|--|
| A: | Alimentación del cable de salida | B: | Descarga del agua de condensación | D: | Difusor flujo de aire |
| G: | Cremalleras | J: | Evaporación automática del agua de condensación | W: | Carga agua para Humidificador - hembra 3/4". Descarga no requerida |

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.