

Cliente \_\_\_\_\_ Quantità \_\_\_\_\_  
 Progetto \_\_\_\_\_ Posizione \_\_\_\_\_

## Armadio Vision F80

Modello: AF80/2M

Cod: A64800800201



Armadio Fermalievitazione multifunzione Vision AF80, 2 porte, range di temperatura -6°+40°C. È dotato delle funzioni: fermalievitazione, lievitazione manuale, ciclo continuo, conservazione, congelamento, cioccolato. Unità refrigerante plug-in, classe energetica E, classe climatica 5 heavy duty e gas refrigerante ecologico R290. Sbrinamento a gas caldo, ventilazione regolabile 25-100% e umidità regolabile 45-95%. Filtro di purificazione acqua incluso. Touch screen 7" e modalità di funzionamento con ricette personalizzabili. Dotazione: 20 coppie guida EN60x80, illuminazione strip led, piletta di scolo, valvola di espansione elettronica e evaporatore verniciato anticorrosione. Spessore dell'isolamento 100 mm - HFO con elevate prestazioni isolanti e basso impatto ambientale (senza CFC, HCFC, HFC). Maniglie in acciaio inox AISI 304 e guarnizioni magnetiche delle porte a tripla camera, facilmente sostituibile. Interno/esterno in acciaio inox AISI 304; schiena esterna, fondo esterno e interno vano tecnico in acciaio galvanizzato/colaminato. 2 compressori e 2 circuiti frigoriferi indipendenti. 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:             | 40 teglie                   |
| Capacità lorda:               | 1057 lt                     |
| Range temperatura:            | -6°+40°C                    |
| Range ventilazione:           | 25% - 100%                  |
| Range umidità:                | 45% - 95% con umidificatore |
| Umidificatore:                | Incluso                     |
| Unità refrigerante:           | Plug-in                     |
| Classe efficienza energetica: | E                           |
| Indice efficienza energetica: | 84,8                        |
| Consumo annuo:                | 1602 kW/h annum             |
| Consumo 24h:                  | 4,389 kW/h/24h              |
| Classe Climatica:             | 5                           |
| Gas refrigerante:             | R290 (GWP=3)                |
| Carica Refrigerante:          | 90g+90g                     |
| Sbrinamento:                  | A gas caldo                 |
| Valvola:                      | Solenioide fornita di serie |
| Dimensioni:                   | 900×1138×2465 mm            |
| Dimensioni imballo:           | 920×1100×2530 mm            |
| Alimentazione:                | 220-240 V - 50 Hz           |
| Resa Frigorifera:             | 1336 W*                     |
| *:                            | Evap. -10°C Cond. +55°C     |

### Caratteristiche

|                           |                                                                                                                            |
|---------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Funzioni:                 | Fermalievitazione, lievitazione manuale, ciclo continuo, conservazione, cioccolato, congelamento, gelato                   |
| Dotazione:                | 20 coppie guida per teglie EN60x80, illuminazione LED                                                                      |
| Controllo:                | Display touch screen 7" con presa USB                                                                                      |
| Porte:                    | 2 porte, autochiudenti con fermo a 105°, cerniere a destra                                                                 |
| Guarnizione porta:        | A tripla camera, magnetica facilmente sostituibile                                                                         |
| Isolamento:               | Spessore 100 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                                                                                          |

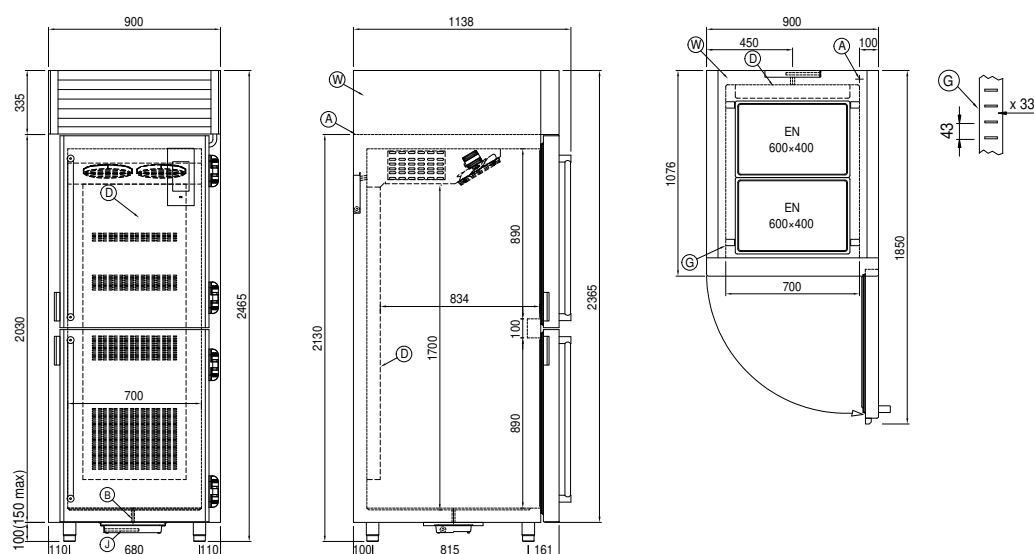
### Accessori e varianti

|                                       |                                          |
|---------------------------------------|------------------------------------------|
| Verniciatura RAL                      | Kit 4 ruote pivotanti con freno h 128 mm |
| Unità plug-in ad acqua                | Teglia alluminata EN60x40 h 20 mm        |
| Alimentazione frequenza 60Hz          | Griglia inox EN60x40                     |
| Altre alimentazioni                   | Griglia plastificata EN60x40             |
| Cartuccia Filtro Purity C Quell ST 50 | Coppia guide tipo L 755 mm EN60x80       |

### 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 fermalievitazione 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 anormale.

### Disegno tecnico



|    |                           |    |                                  |    |                                                                      |
|----|---------------------------|----|----------------------------------|----|----------------------------------------------------------------------|
| A: | Uscita cavo alimentazione | B: | Scarico condensa                 | D: | Diffusore flusso aria                                                |
| G: | Cremagliere               | J: | Evaporazione automatica condensa | W: | Carico acqua per umidificatore - femmina 3/4". Scarico non richiesto |