

Cliente \_\_\_\_\_ Cantidad \_\_\_\_\_  
Proyecto \_\_\_\_\_ Posición \_\_\_\_\_

## Armario Vision F80

Modelo: AF80/2MR

Cód.: A64801800201



Armario de fermentación multifunción Vision AF80, 2 puertas, 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 EN60x80, tira de luz led, desagüe, Válvula de expansión electrónica y evaporador con tratamiento anticorrosión. Espesor de aislamiento 100 mm - HFO con alto rendimiento de aislamiento y bajo impacto ambiental (libre de CFC, HCFC, HFC). Asas de acero inoxidable AISI 304 y juntas de puerta magnéticas de triple cámara fácilmente sustituibles. Interior/exterior de acero inoxidable AISI 304; trasera exterior, fondo exterior e interior del compartimento técnico de acero galvanizado/colaminado. 2 compresores y 2 circuitos de refrigeración independientes. 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:             | 40 bandeja                       |
| Capacidad bruta:              | 1057 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:                  | 900×1138×2465 mm                 |
| Dimensiones embalaje:         | 920×1100×2530 mm                 |
| Alimentación:                 | 220-240 V - 50-60 Hz             |
| Rendimiento de refrigeración: | 1336 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 EN60x80, iluminación LED                                                                                   |
| Control:                 | Pantalla táctil 7" con puerto USB                                                                                                 |
| Puertas:                 | 2 puertas, autocierre con tope a 105°, bisagras a la derecha                                                                      |
| Junta de la puerta:      | Triple cámara, magnética y fácilmente sustituible                                                                                 |
| Aislamiento:             | Espesor 100 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                                                                                                               |
| Patatas:                 | 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 755 mm EN60x80         |

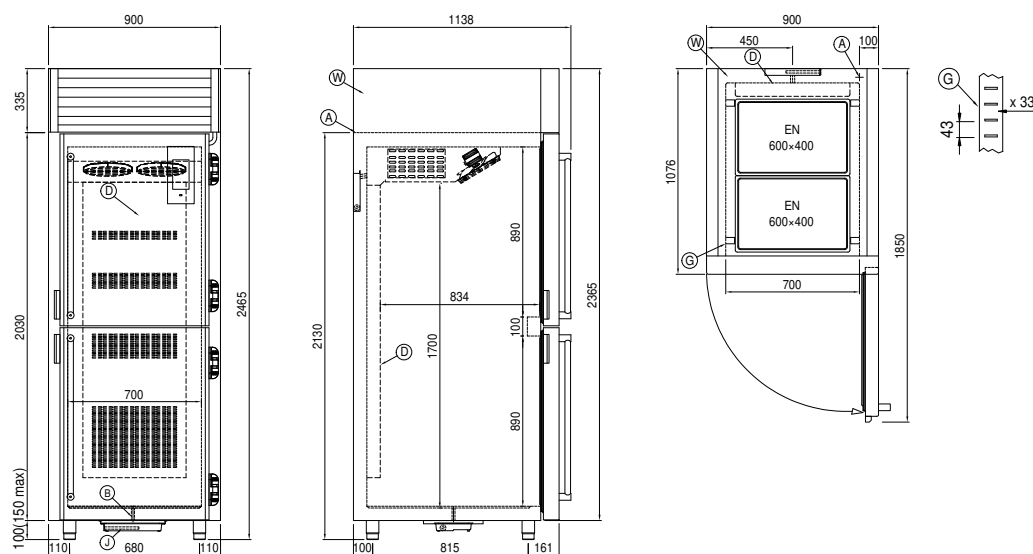
## Datos técnicos unidad remota

|                               |                         |
|-------------------------------|-------------------------|
| Alimentación:                 | 220-240 V - 50 Hz       |
| Gas refrigerante:             | R452A                   |
| Peso bruto:                   | 16 Kg                   |
| Dimensiones:                  | 480×330×295 mm          |
| Tubo de entrega:              | Ø 1/4"                  |
| Tubo de retorno:              | Ø 3/8"                  |
| Dimensiones embalaje:         | 540×345×310 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 |