coldline

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, fermantación 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:	Solenoide 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

Caracteristicas

Funciones:	Fermentación controlada, fermantación 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
Patas:	en acero inoxidable AISI 304 regulables h 100/150 mm
Cosmo:	Sistema de control remoto 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.

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

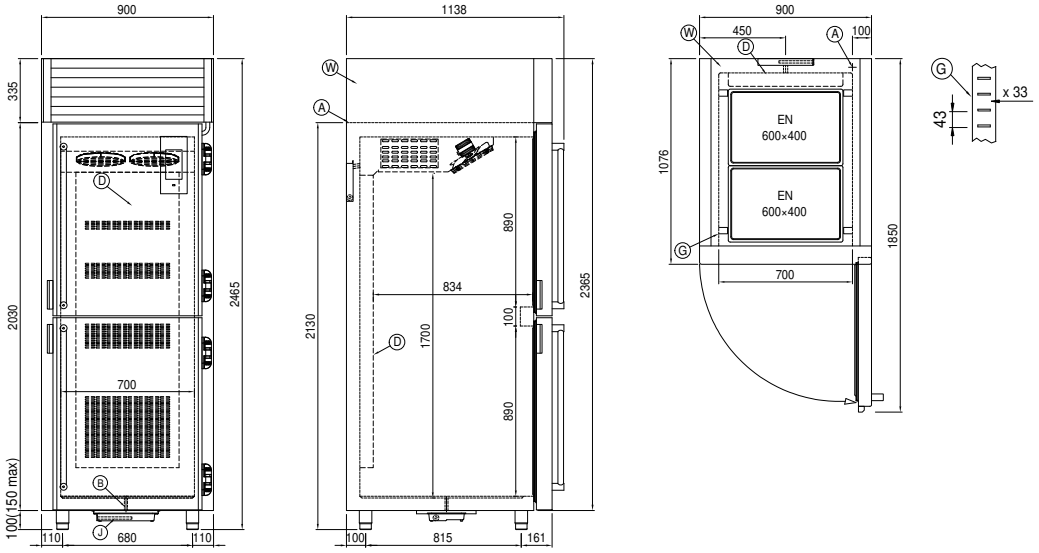
Datos técnicos unidad remota

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

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.