Client _____ Quantité _____

Projet _____ Position _____

# Table Cellule de refroidissement rapide Vision F

**Modèle:** WTP7F **Cod:** W67073011001

Table de refroidissement rapide multifonction Vision F 7 niveaux avec plan, plage de température -40°+65°C avec chaudière pour humidification standard. Il est équipé des fonctions: refroidissement rapide, surgélation, cycle manuel, décongélation, levage et arrête du levage, maintien, séchage, chocolat, yaourt, assainissement à la vapeur. Système de réfrigération groupe logé avec condensation à l'air avec gaz réfrigérant R452a. Devote™ - Dynamic Evolution Temperature - le système innovant qui reconnaît de manière autonome le poids, la taille et la température des aliments et raccourcit automatiquement le temps de refroidissement ou de surgélation par air pulsé des aliments chauds sans utiliser de sonde à cœur. Écran tactile 7" et modes de fonctionnement avec recettes personnalisables, réglage de la durée, sonde au cœur ou algorithme Devote. Ventilation réglable de 25 à 100%, humidité réglable 45-95%. Rendement refroidissement rapide +90/+3°C - 34 Kg; rendement surgélation +90/-18°C - 24 Kg. Classe climatique 5 heavy duty, dégivrage par gaz chauds. Épaisseur de l'isolation 60 mm - HFO à haute performance d'isolation et à faible impact environnemental (sans CFC, HCFC, HFC). Détendeur électronique et évaporateur traité anticorrosion. Joint magnétique à à chambre triple, facilement remplaçable, sonde à cœur avec connecteur à vis et éclairage led. Finition extérieure et intérieure en acier AISI 304. Équipement: 7 couples de glissières GN1/1-EN60x40. Connexion ModBus/RTU Rs485 en standard. 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

| | |
|---|---|
| **Plan de travail:** | Epaisseur 4 cm. Renforcé par chevauchement du four |
| **Capacité maxime:** | 11 niveaux |
| **Capacité brute:** | 248 lt |
| **Temperature de fonctionnement:** | -40°+65°C |
| **Plage de ventilation:** | 25% - 100% |
| **Plage d'humidité:** | 45% - 95% avec humidificateur |
| **Humidificateur:** | Incluant |
| **Groupe frigorifique:** | Groupe logé |
| **Rendement +90/+3:** | 34 Kg |
| **Rendement +90/-18:** | 24 Kg |
| **Classe climatique:** | 5 |
| **Gaz réfrigérant:** | R452a (GWP=2.141) |
| **Dégivrage:** | A gaz chaud |
| **Hauteur du corps:** | 710 mm |
| **Détendeur:** | Expansion électronique |
| **Dimensions:** | 1400×700×850 mm |
| **Dimensions emballage:** | 1545×900×998 mm |
| **Alimentacion:** | 220-240 V - 50 Hz |
| **Puissance frigorifique:** | 2084 W* |
| *: | Evap. -10°C Cond. +45°C |

## Caractéristiques

| | |
|---|---|
| **Fonctions:** | Refroidissement rapide, surgélation, décongélation, levée et arrête du levage, maintien, séchage, chocolat, yogourt, assainissement à la vapeur, cycle manuel |
| **Equipment:** | 7 couples de glissières GN1/1, EN60x40 |
| **Control:** | Display écrain tactile 7" avec prise USB |
| **Joint de porte:** | Chambre triple, magnetique facilement remplaçables |
| **Sonde au coeur:** | Sonde au coeur, 1 point de détection, libération rapide facilement remplaçable |
| **Isolement:** | 60 mm d'épaisseur - sans CFC/HCFC |
| **Finition interne/externe:** | Extérieur et intérieur en acier inoxydable AISI 304 avec armure de lin |
| **Coins internes:** | Angles arrondis pour garantir une hygiène maximum |
| **Poignée:** | En acier inox AISI 304, épaisseur 2 mm |
| **Grilles et guides:** | Acier inoxydable AISI 304 à dégagement rapide |
| **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.

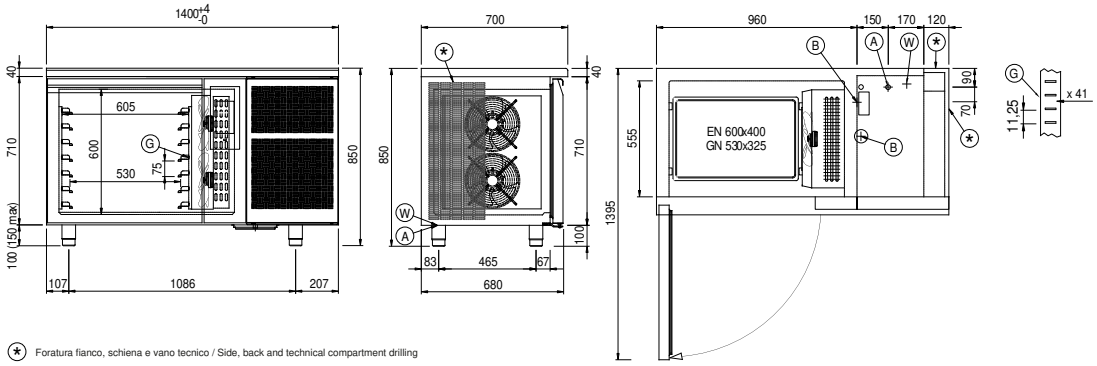
## Accessoires et variantes

| | |
|---|---|
| Peinture RAL | Grille en acier inoxydable GN1/1 |
| Sonda al cuore a 3 punti di lettura | Grille plastifiée GN1/1 |
| Sonda al cuore riscaldata a 1 punto di lettura | Grille en acier inoxydable EN60x40 |
| Inversion d'ouverture de porte | Grille plastifiée EN60x40 |
| Alimentazione frequenza 60Hz | Paire de glissières type L 398 mm GN-EN |
| Autres alimentations | Paire de glissières type L 398 mm EN |
| Cartouche filtrante Purity C Quell ST 50 | Détergent pour la désinfection |
| Pied abaissé h 55/70 mm | Kit écran tactile pour le contrôle de la cellule de stockage |
| Kit de 4 roulettes pivotantes avec frein h 128 mm | Kit de connexion du câble Cosmo |

## 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 la cellule de refroidissement rapide 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

**B:** Condensation de vidange

**G:** Empattement de crémaillère

**W:** Entrée d'eau pour humidificateur - 3/4" femelle. Déchargement non requis

## Energy consumption EN 10732

### Cycle de refroidissement +65/+10

| | |
|---|---|
| Consommation | 0,068 kWh/kg |
| Temps | 98 min |
| Rendement | 34 Kg |

### Cycle de surgélation +65/-18

| | |
|---|---|
| Consommation | 0,257 kWh/kg |
| Temps | 269 min |
| Rendement | 24 Kg |

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.