

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

## Tavolo Abbattitore Vision F

Modello: WTA7FA

Cod: W67074012001



Tavolo abbattitore multifunzione Vision F 7 teglie piano con alzatina, range di temperatura -40°+65°C con boiler umidificatore di serie. È dotato delle funzioni: abbattimento, surgelazione, ciclo manuale, decongelamento, lievitazione, fermalievitazione, mantenimento, essiccazione, cioccolato, yogurt, sanificazione a vapore. Sistema refrigerante plug-In con condensazione ad acqua con gas refrigerante R452a. Devote™ - Dynamic Evolution Temperature - l'innovativo sistema che riconosce autonomamente il peso, le dimensioni e la temperatura degli alimenti e accorcia automaticamente il tempo di abbattimento o surgelazione degli alimenti caldi senza l'utilizzo della sonda al cuore. Touch screen 7" e modalità di funzionamento con ricette personalizzabili, a tempo, con sonda al cuore o con algoritmo Devote. Ventilazione regolabile 25-100%, umidità regolabile 45-95%. Resa abbattimento +90/+3°C - 34 Kg; resa surgelazione +90/-18°C - 24 Kg. Classe climatica 5 heavy duty, sbrinamento a gas caldo. Spessore dell'isolamento 60 mm - HFO con elevate prestazioni isolanti e basso impatto ambientale (senza CFC, HCFC, HFC). Valvola di espansione elettronica ed evaporatore verniciato anticorrosione. Guarnizione magnetica a tripla camera, facilmente sostituibile, sonda al cuore con connettore a vite e illuminazione led. Esterno e interno in acciaio inox AISI 304. Dotazione: 7 coppie guida GN1/1-EN60x40. Connessione ModBus/RTU Rs485 di serie. 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

|                     |                                                     |
|---------------------|-----------------------------------------------------|
| Top:                | Spessore 4 cm. Rinforzato per sovrapposizione forno |
| Capacità massima:   | 11 teglie                                           |
| Capacità lorda:     | 248 lt                                              |
| Range temperatura:  | -40°+65°C                                           |
| Range ventilazione: | 25% - 100%                                          |
| Range umidità:      | 45% - 95% con umidificatore                         |
| Umidificatore:      | Incluso                                             |
| Unità refrigerante: | Condensazione ad acqua                              |
| Resa +90 / +3:      | 34 Kg                                               |
| Resa +90 / -18:     | 24 Kg                                               |
| Classe Climatica:   | 5                                                   |
| Gas refrigerante:   | R452a (GWP=2.141)                                   |
| Sbrinamento:        | A gas caldo                                         |
| Altezza scocca:     | 710 mm                                              |
| Valvola:            | Di espansione elettronica                           |
| Dimensioni:         | 1400×700×950 mm                                     |
| Dimensioni imballo: | 1545×900×998 mm                                     |
| Alimentazione:      | 220-240 V - 50 Hz                                   |
| Resa Frigorifera:   | 2084 W*                                             |
| *:                  | Evap. -10°C Cond. +45°C                             |

### Caratteristiche

|                           |                                                                                                                                                                     |
|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Funzioni:                 | Abbattimento, surgelazione, decongelamento, lievitazione e fermalievitazione, mantenimento, essiccazione, cioccolato, yogurt, sanificazione a vapore, ciclo manuale |
| Dotazione:                | 7 coppie guida GN1/1, EN60x40                                                                                                                                       |
| Controllo:                | Display touch screen 7" con presa USB                                                                                                                               |
| Guarnizione porta:        | A tripla camera, magnetica facilmente sostituibile                                                                                                                  |
| Sonda al cuore:           | A spillone, 1 punto di rilevamento, a sgancio rapido facilmente sostituibile                                                                                        |
| Isolamento:               | Spessore 60 mm - CFC/HCFC free                                                                                                                                      |
| Finitura interna/esterna: | Esterno e interno in acciaio inox AISI 304. Interno camera acciaio tela di lino.                                                                                    |
| Angoli interni:           | Arrotondati per una facile pulizia                                                                                                                                  |
| Maniglia:                 | In acciaio inox AISI 304, spessore 2 mm                                                                                                                             |
| Cremagliere e Guide:      | Acciaio inox AISI 304, a sgancio rapido                                                                                                                             |
| Piedini:                  | In acciaio inox AISI 304 regolabili h 100-150 mm                                                                                                                    |
| Cosmo:                    | Sistema di controllo remoto wi-fi                                                                                                                                   |

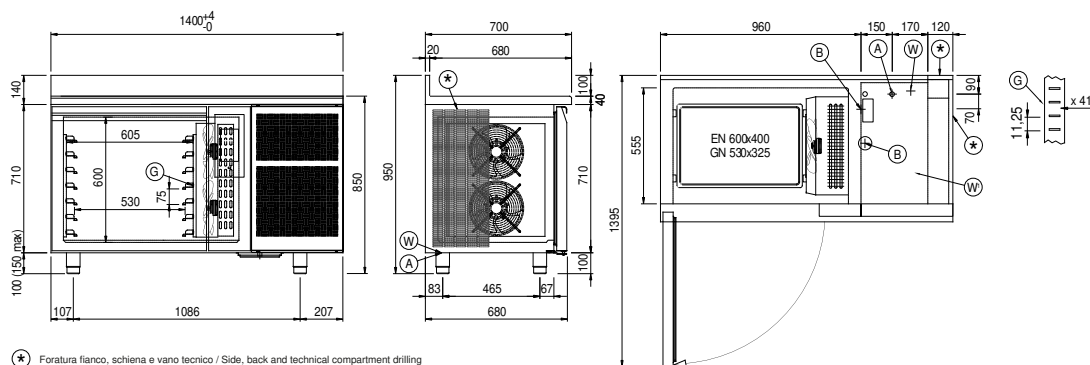
### Accessori e varianti

|                                                |                                                       |
|------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| Verniciatura RAL                               | Griglia inox GN1/1                                    |
| Sonda al cuore a 3 punti di lettura            | Griglia plastificata GN1/1                            |
| Sonda al cuore riscaldata a 1 punto di lettura | Griglia inox EN60x40                                  |
| Inversione apertura porta                      | Griglia plastificata EN60x40                          |
| Alimentazione frequenza 60Hz                   | Coppia guide tipo L 398 mm GN-EN                      |
| Altre alimentazioni                            | Coppia guide tipo L 398 mm EN                         |
| Cartuccia Filtro Purity C Quell ST 50          | Detergente per sanificazione                          |
| Piedino ribassato h 55/70 mm                   | Kit touch screen per controllo cella di conservazione |
| Kit 4 ruote pivotanti con freno h 128 mm       | Kit connessione via cavo Cosmo                        |

### COSMO - controllo wi-fi

Cosmo è l'esclusiva tecnologia Wi-Fi di The Nice Kitchen che permette di connettere, aggiornare e monitorare da smartphone l'abbattitore 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 anomalo.

### Disegno tecnico



A: Uscita cavo alimentazione

B: Scarico condensa

G: Cremagliere

W: Carico acqua per umidificatore - femmina 3/4". Scarico non richiesto

W1: Carico/scarico acqua per unità condensante - maschio 3/4"