Cliente _____ Cantidad _____

Proyecto _____ Posición _____

Abatidor Vision F Power

Modelo: W20PFR **Cód.:** W68105100001



Abatidor multifunción Vision versión F de 20 bandejas Power, rango de temperaturas -40°+65°C con boiler humidificador de serie. Está equipado con las funciones: abatimiento, congelación, ciclo manual, descongelación, fermentación y fermentación controlada, mantenimiento, deshidratación, chocolate, yogur, sanitización con vapor. Sistema de refrigeración remoto con gas refrigerante R452a. Devote™ - Dynamic Evolution Temperature - el innovador sistema que reconoce de forma autónoma el peso, el tamaño y la temperatura de los alimentos y acorta automáticamente el tiempo de abatimiento o congelación de los alimentos calientes sin necesidad de utilizar una sonda al corazón. Pantalla táctil de 7" y modos de funcionamiento con recetas personalizables, tiempo, sonda al corazón o algoritmo Devote. Ventilación regulable 25-100%, humedad regulable 45-95%. Rendimiento abatimiento +90/+3°C - 80 Kg; rendimiento congelación +90/-18°C - 60 Kg. Clase climática 5 utilización intensiva, desescarche por aire forzado. Espesor de aislamiento 60 mm - HFO con alto rendimiento de aislamiento y bajo impacto ambiental (libre de CFC, HCFC, HFC). Válvula de expansión mecánica y evaporador con tratamiento anticorrosión. Junta magnética de triple cámara, fácilmente reemplazable, sonda al corazón con conector de rosca y iluminación led. Exterior e interior en acero inox AISI 304. grupo de ventiladores y cubierta del condensador desmontables sin herramientas. Equipamiento de serie: 10 parejas de guías GN2/1-EN60x80. Conexión ModBus/RTU Rs485 de serie. 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

Top:	Espesor de 4 cm
Capacidad máxima:	20 bandeja
Capacidad bruta:	513 lt
Rango de temperatura:	-40°+65°C
Rango de ventilación:	25% - 100%
Rango de humedad:	45% - 95% con humidificador
Humidificador:	Incluye
Unidad refrigeradora:	remota
Rendimiento +90/+3:	80 Kg
Rendimiento +90/-18:	60 Kg
Gas refrigerante:	R452a (GWP=2.141)
Descogelación :	Aire forzado
Válvula:	Expansión mecánica
Dimensiones:	1100×1104×1843 mm
Dimensiones embalaje:	1180×1125×1905 mm
Alimentación:	400-415 V - 50-60 Hz
Rendimiento de refrigeración:	9820 W*
*:	Evap. -10°C Cond. +45°C

Caracteristicas

Funciones:	Abatimiento, congelación, descongelación, fermentación y fermentación controlada, mantenimiento, desecación, chocolate, yogur, sanitización con vapor, ciclo manual
Equipo:	10 pares de guías para GN2/1, EN60x80
Control:	Pantalla táctil 7" con puerto USB
Puertas:	Con sistema antiolor
Junta de la puerta:	Triple cámara, magnética y fácilmente sustituible
Sonda al corazón:	Sonda de 1 punto, desenganche rápido y fácilmente sustituible
Aislamiento:	Espesor 60 mm - libre de CFC/HCFC
Acabado interno/externo:	Exterior e interior en acero inox AISI 304. Interior de la cámara en acero con tramex "tela de lino"
Esquinas internas:	Redondeado para una fácil limpieza
Manija:	Tubular, en acero inox AISI 304
Rack y guías:	Acero inox AISI 304, fácil desenganche
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
- Sonda al cuore a 3 punti di lettura
- Sonda al cuore riscaldata a 1 punto di lettura
- Inversión apertura puerta
- Alimentazione Monofase 50Hz oppure 60Hz
- Alimentazione Trifase 50Hz oppure 60Hz
- Alimentazione frequenza 60Hz
- Otros voltajes especiales
- Unidad remota abierta W20TP
- Unidad remota carenada silenciada W20T
- Cartucho Filtro Purity C Quell ST 50
- Patas rebajadas h 55/70 mm
- Kit 4 ruedas giratorias con freno h 128 mm
- Rejilla inox GN1/1
- Rejilla plastificada GN1/1
- Rejilla inox EN60x40
- Rejilla plastificada EN60x40
- Rejilla inox GN2/1
- Rejilla plastificada GN2/1
- Par de guías tipo L 755 mm GN2/1-EN60x80
- Par de guías tipo L 755 mm EN60x80
- Detergente para sanitización
- Estructura móvil para movimentación de bandejas de Horno Rational 102
- Kit pantalla táctil para control de Armarios de Conservación

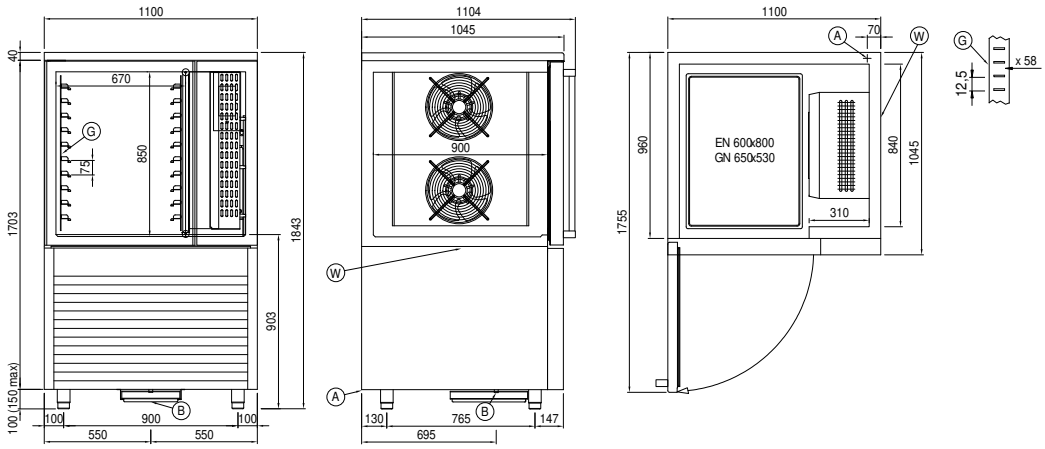
Datos técnicos unidad remota

Alimentación:	400-415 V - 50-60 Hz
Gas refrigerante:	R404-R452a
Peso bruto:	80 Kg
Dimensiones:	1030×980×590 mm
Tubo de entrega:	12 mm
Tubo de retorno:	28 mm
Rendimiento de refrigeración:	Evap. -10°C Cond. +45°C

COSMO - control wi-fi

Cosmo es la tecnología Wi-Fi exclusiva de The Nice Kitchen que permite conectar, actualizar y supervisar los abatidores 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

G: Cremalleras

W: Carga agua para Humidificador - hembra 3/4". Descarga no requerida

Energy consumption EN 10732

Ciclo de abatimiento +65/+10	Ciclo de ultracongelación +65/-18
Consumo	Consumo
Tiempo	Tiempo
Rendimiento 80 Kg	Rendimiento 60 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.