Cliente _____ Quantità _____

Progetto _____ Posizione _____

Abbattitore Vision F Power

Modello: W20PFR **Cod:** W68105100001



Abbattitore multifunzione Vision 20 teglie Power versione F, 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 remoto 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 - 80 Kg; resa surgelazione +90/-18°C - 60 Kg. Classe climatica 5 heavy duty, sbrinamento ad aria forzata. Spessore dell'isolamento 60 mm - HFO con elevate prestazioni isolanti e basso impatto ambientale (senza CFC, HCFC, HFC). Valvola di espansione meccanica 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. Gruppo ventilatori e copri condensatore rimovibili senza attrezzi. Dotazione: 10 coppie guida GN2/1-EN60x80. 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
Capacità massima:	20 teglie
Capacità lorda:	513 lt
Range temperatura:	-40°+65°C
Range ventilazione:	25% - 100%
Range umidità:	45% - 95% con umidificatore
Umidificatore:	Incluso
Unità refrigerante:	remota
Resa +90 / +3:	80 Kg
Resa +90 / -18:	60 Kg
Gas refrigerante:	R452a (GWP=2.141)
Sbrinamento:	Ad aria forzata
Valvola:	Di espansione meccanica
Dimensioni:	1100×1104×1843 mm
Dimensioni imballo:	1180×1125×1905 mm
Alimentazione:	400-415 V - 50-60 Hz
Resa Frigorifera:	9820 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:	10 coppie guida GN2/1, EN60x80
Controllo:	Display touch screen 7" con presa USB
Porte:	Con sistema antiodore
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:	Tubolare, in acciaio inox AISI 304
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

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.

Accessori e varianti

Verniciatura RAL	Kit 4 ruote pivotanti con freno h 128 mm
Sonda al cuore a 3 punti di lettura	Griglia inox GN1/1
Sonda al cuore riscaldata a 1 punto di lettura	Griglia plastificata GN1/1
Inversione apertura porta	Griglia inox EN60x40
Alimentazione Monofase 50Hz oppure 60Hz	Griglia plastificata EN60x40
Alimentazione Trifase 50Hz oppure 60Hz	Griglia inox GN2/1
Alimentazione frequenza 60Hz	Griglia plastificata GN2/1
Altre alimentazioni	Coppia guide tipo L 755 mm GN2/1-EN60x80
Unità condensante W20TP remota aperta	Coppia guide tipo L 755 mm EN60x80
Unità condensante W20T remota carenata silenziata	Detergente per sanificazione
Cartuccia Filtro Purity C Quell ST 50	Guida innesto telaio forno Rational 102
Piedino ribassato h 55/70 mm	Kit touch screen per controllo cella di conservazione

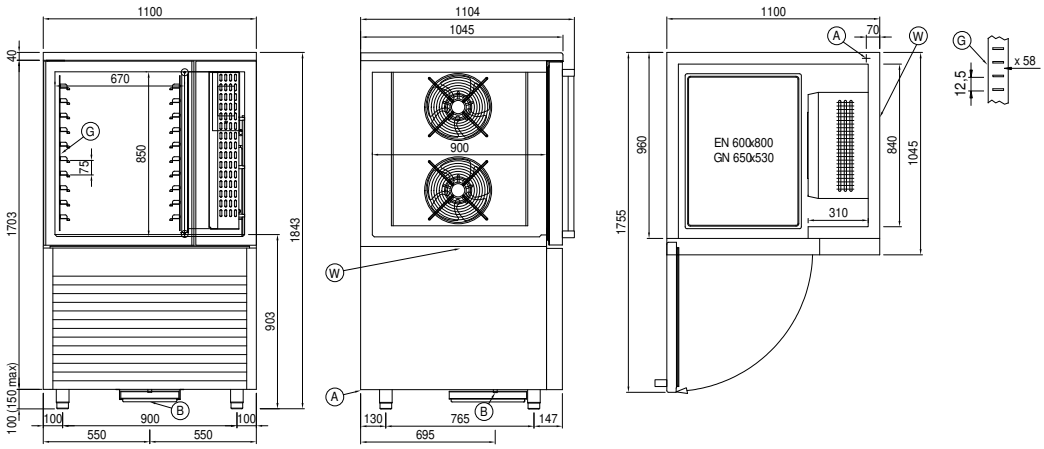
Dati tecnici unità refrigerante remota

Alimentazione:	400-415 V - 50-60 Hz
Gas refrigerante:	R404-R452a
Peso Lordo:	80 Kg
Dimensioni:	1030×980×590 mm
Tubo di mandata:	12 mm
Tubo di ritorno:	28 mm
Resa frigorifera:	Evap. -10°C Cond. +45°C

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

Energy consumption EN 10732

Ciclo abbattimento +65/+10		Ciclo surgelazione +65/-18	
Consumo		Consumo	
Tempo		Tempo	
Resa	80 Kg	Resa	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.