

Cliente \_\_\_\_\_ Cantidad \_\_\_\_\_  
Proyecto \_\_\_\_\_ Posición \_\_\_\_\_

## Roll-in Vision JF80

Modelo: JF80/1KT

Cód.: J61802900101



Armario de fermentación multifunción Vision JF80, 1 puerta, rango de temperaturas -30°+40°C. Está equipado con las funciones: fermentación controlada, fermentación manual, ciclo continuo, conservación, chocolate, descongelación, helado. Unidad de refrigeración enchufable, clase climática 5 utilización intensiva y gas refrigerante ecológico R290. Desescarche por gas caliente, 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. Para carro EN60x80, rampa de acceso incluida. 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); junta magnética de triple cámara, fácilmente reemplazable. Asa de acero inoxidable AISI 304 y junta de puerta magnética de triple cámara, fácilmente sustituible. Interior/exterior de acero inoxidable AISI 304; trasera exterior de acero galvanizado. 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:             | 2 carros E                       |
| Capacidad bruta:              | 1558 lt                          |
| Rango de temperatura:         | -30°+40°C                        |
| Rango de humedad:             | 45% - 95% con humidificador      |
| Humidificador:                | Incluye                          |
| Unidad refrigeradora:         | Plug-in                          |
| Clase climática:              | 5                                |
| Gas refrigerante:             | R290 (GWP=3)                     |
| Carga refrigerante:           | 130 g                            |
| Descogelación :               | Gas caliente                     |
| Válvula:                      | Solenoides suministrado de serie |
| Dimensiones:                  | 960×1276×2465 mm                 |
| Dimensiones embalaje:         | 980×1240×2630 mm                 |
| Alimentación:                 | 220-240 V - 50 Hz                |
| Rendimiento de refrigeración: | 1292 W*                          |
| *:                            | Evap. -30°C Cond. +55°C          |

### Características

|                          |                                                                                                               |
|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Funciones:               | Fermentación controlada, fermentación manual, ciclo continuo, conservación, chocolate, descongelación, helado |
| Equipo:                  | Iluminación LED                                                                                               |
| Control:                 | Pantalla táctil 7" con puerto USB                                                                             |
| Puertas:                 | 1 puerta, autocierre, reversible con tope a 105°                                                              |
| Junta de la puerta:      | Triple cámara, magnética y fácilmente sustituible                                                             |
| Aislamiento:             | Espesor 100 mm - libre de CFC/HCFC                                                                            |
| Acabado interno/externo: | Estructura de una pieza en acero inox AISI 304, Trasera externa en acero galvanizado                          |
| Esquinas internas:       | Redondeado para una fácil limpieza                                                                            |
| Manija:                  | Cromada a presión con cerradura integrada                                                                     |
| Cosmo:                   | Sistema de control remoto Wi-Fi                                                                               |

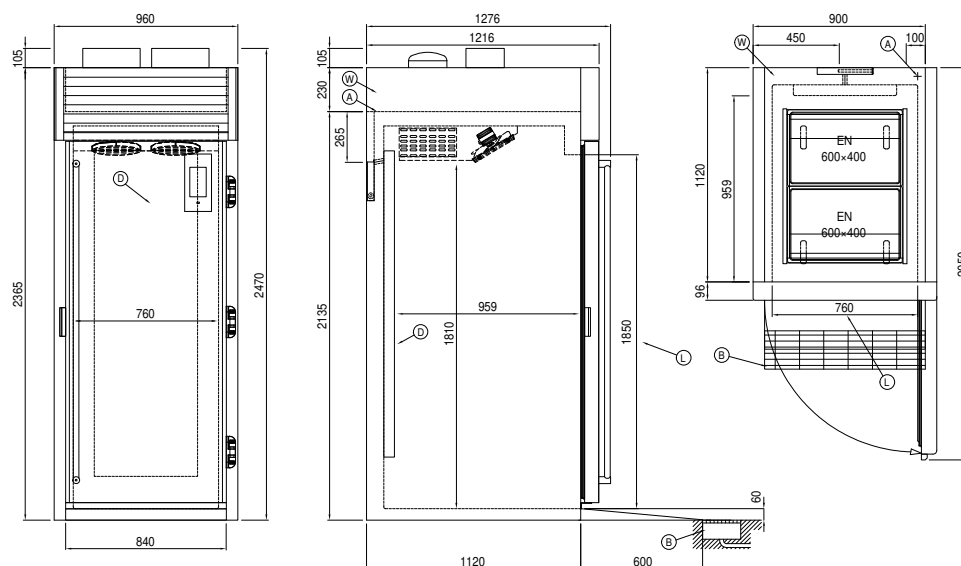
## Accesorios y variantes

|                              |                                           |
|------------------------------|-------------------------------------------|
| Color RAL a elegir           | Otros voltajes especiales                 |
| Unidad plug-in por agua      | Cartucho Filtro Purity C Quell ST 50      |
| Alimentazione frequenza 60Hz | Carro 20 bandejas EN60x80 660x820x1750 mm |

## 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 |
| L: | Dimensiones luces puerta         | W: | Carga agua para Humidificador - hembra 3/4". Descarga no requerida |    |                       |