

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, fermantación 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:	Solenoide 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*
*:	Evap30°C Cond. +55°C

Caracteristicas

Funciones:	Fermentación controlada, fermantación 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

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

Alimentazione frequenza 60Hz

Color RAL a elegir

Unidad plug-in por agua

Otros voltajes especiales

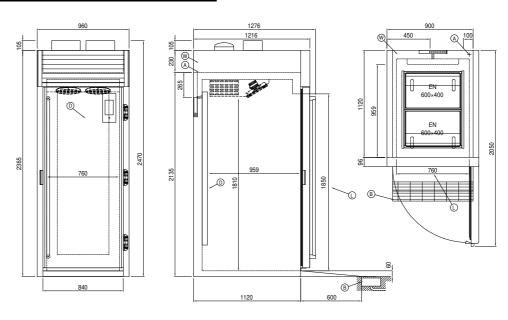
Cartucho Filtro Purity C Quell ST 50

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
- Descarga del agua de condensación

B:

D: Difusor flujo de aire

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

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 previously or subsequently sold.