

Cliente _____ Quantità _____
 Progetto _____ Posizione _____

Abbattitore Vision F

Modello: W5F

Cod: W64033000001



Abbattitore multifunzione Vision 5 teglie GN1/1-EN60x40 versione F, Plug-In con condensazione ad aria, profondità 800 mm. Classe climatica 5. Range di temperatura -40°+65°C è dotato delle funzioni: abbattimento, surgelazione, ciclo manuale, decongelamento, lievitazione, fermalievitazione, mantenimento, essiccazione, cioccolato, yogurt, sanificazione a vapore. Touch screen 7" sulla porta con modalità di funzionamento con ricette personalizzabili, a tempo, con sonda al cuore o con algoritmo Devote; piletta di scarico; carter apribile senza attrezzi. Ventilazione regolabile 25-100%. Umidità regolabile 45-95%. Dotato di 5 coppie guida per teglie GN1/1-EN60x40. Sistema Cosmo per la connessione wi-fi e monitoraggio da remoto.

Dati Tecnici

Top:	Spessore 4 cm. Rinforzato per sovrapposizione forno
Capacità massima:	6 teglie GN1/1, EN60x40 h 20 mm
Capacità lorda:	134 lt
Range temperatura:	-40°+65°C
Range ventilazione:	25% - 100%
Range umidità:	45% - 95% con umidificatore
Umidificatore:	Incluso
Unità refrigerante:	Plug-In
Resa +90 / +3:	22 Kg
Resa +90 / -18:	17 Kg
Classe climatica:	5
Gas refrigerante:	R452a
Valvola:	Di espansione elettronica
Dimensioni (mm):	780x859x853 mm
Dimensioni imballo:	875x915x901 mm
Peso lordo:	120 Kg
Alimentazione:	220-240 V - 50 Hz
Potenza assorbita:	1430 W
Corrente assorbita:	6,91 A
Resa Frigorifera:	1565 W*
*:	Evap. -10°C Cond. +45°C

Caratteristiche

Funzioni:	Abbattimento, surgelazione, decongelamento, lievitazione e fermalievitazione, mantenimento, essiccazione
Dotazione:	5 coppie guida GN1/1, EN60x40
Controllo:	Display touch screen 7" con presa USB
Porte:	Ammortizzate, 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

Accessori e varianti

Verniciatura RAL

Sonda al cuore a 3 punti di lettura

Sonda al cuore riscaldata a 1 punto di lettura

Inversione apertura porta

Alimentazione Monofase 50Hz oppure 60Hz

Alimentazione Trifase 50Hz oppure 60Hz

Alimentazione frequenza 60Hz

Altre alimentazioni

Cartuccia Filtro Purity C Quell ST 50

Piede inox H55/70 Ø50 vite M10×40

Kit 4 ruote inox pivottanti con freno su piastra tavoli armadi

Griglia inox GN1/1

Griglia plastificata GN 1/1 325×530

Griglia inox 600×400 mm

Griglia plastificata EN60×40

Coppia guide tipo L 398 mm GN-EN

Coppia guide tipo L 398 mm per griglie EN60×40

Detergente per sanificazione

Kit pannello touch screen per controllo cella di conservazione e connessione Cosmo

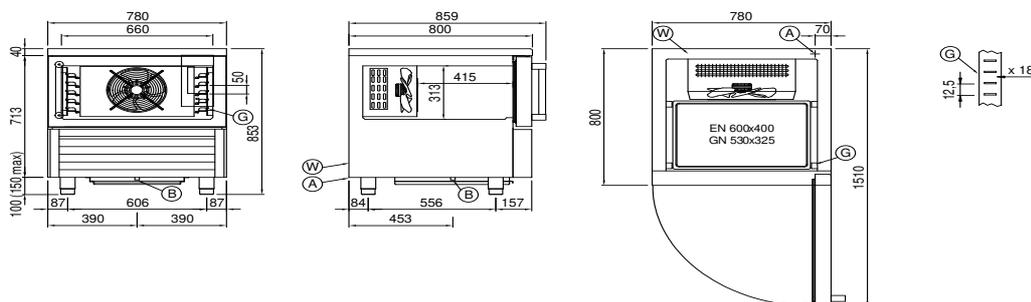
Kit connessione Cosmo®

COSMO - controllo wi-fi

Cosmo è la tecnologia wi-fi 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.

*Necessita di kit cremagliere speciale per cassette e ripiani

Disegno tecnico



A: Uscita cavo alimentazione

B: Scarico condensa

G: Cremagliere

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

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.