

Cliente _____ Quantità _____
 Progetto _____ Posizione _____

Tavolo Abbattitore Vision F

Modello: WTS7F

Cod: W67073010001

Tavolo abbattitore multifunzione Vision F 7 teglie, Plug-In con condensazione ad aria, senza piano. 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 con modalità di funzionamento con ricette personalizzabili, a tempo, con sonda al cuore o con algoritmo Devote; piletta di scarico. Ventilazione regolabile 25-100%. Umidità regolabile 45-95%. Dotato di 7 guide inox per teglie GN1/1-EN60x40. Predisposto per collegamento a sistema di supervisione remoto.



Dati Tecnici

Top:	Spessore 4 cm. Rinforzato per sovrapposizione forno
Capacità massima:	11 teglie GN1/1, EN60x40 h 20 mm
Capacità lorda:	248 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:	34 Kg
Resa +90 / -18:	24 Kg
Classe climatica:	5
Gas refrigerante:	R452a
Sbrinamento:	A gas caldo
Altezza scocca:	710 mm
Valvola:	Di espansione elettronica
Dimensioni (mm):	1400x700x810 mm
Dimensioni imballo:	1545x900x998 mm
Peso lordo:	150 Kg
Alimentazione:	220-240 V - 50 Hz
Potenza assorbita:	1950 W
Corrente assorbita:	9,42 A
Resa Frigorifera:	2084 W*
*:	Evap. -10°C Cond. +45°C

Caratteristiche

Funzioni:	Abbattimento, surgelazione, decongelamento, lievitazione e fermalievitazione, mantenimento, essiccazione
Dotazione:	7 coppie guida GN1/1, EN60x40
Controllo:	Display touch screen 7" con presa USB
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:	In acciaio inox AISI 304, spessore 2 mm
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

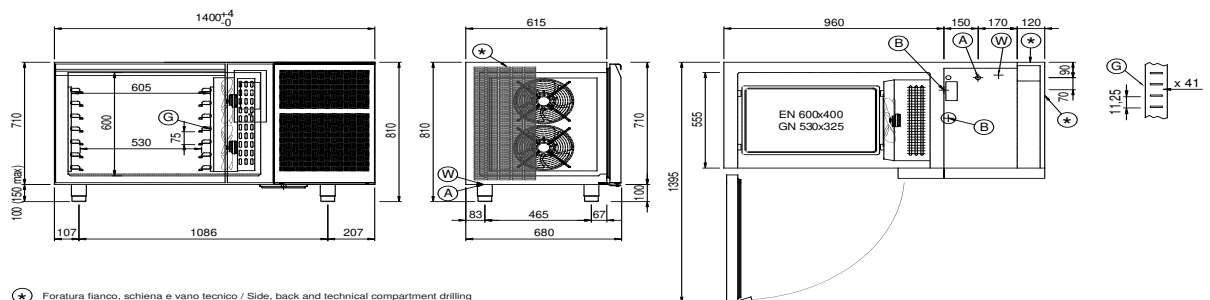
Verniciatura RAL
Sonda al cuore a 3 punti di lettura
Sonda al cuore riscaldata a 1 punto di lettura
Inversione apertura porta
Alimentazione frequenza 60Hz
Altre alimentazioni
Cartuccia Filtro Purity C Quell ST 50
Piede inox H55/70 Ø50 vite M10×40
Kit 4 ruote inox pivottanti con freno su piastra tavoli 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

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.