

Cliente _____ Quantità _____
 Progetto _____ Posizione _____



Abbattitore Vision F

Modello: W10F

Cod: W64103000001

Abbattitore multifunzione Vision 10 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, scongelamento, 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 10 coppie guida per teglie GN1/1-EN60x40. Sistema Cosmo per la connessione wi-fi e monitoraggio da remoto.

Dati Tecnici

Top:	Spessore 4 cm.
Capacità massima:	20 teglie GN1/1, EN60x40 h 20 mm
Capacità lorda:	367 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:	50 Kg
Resa +90 / -18:	40 Kg
Classe climatica:	5
Gas refrigerante:	R452a
Sbrinamento:	A gas caldo
Valvola:	Di espansione elettronica
Dimensioni (mm):	780×859×1563 mm
Dimensioni imballo:	875×915×1826 mm
Peso lordo:	195 Kg
Alimentazione:	400-415 V - 50-60 Hz
Potenza assorbita:	5120 W
Corrente assorbita:	12,74 A
Resa Frigorifera:	5440 W*
*:	Evap. -10°C Cond. +45°C

Caratteristiche

Funzioni:	Abbattimento, surgelazione, scongelamento, lievitazione e fermalievitazione, mantenimento, essiccazione
Dotazione:	10 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
Creagliere 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
- 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

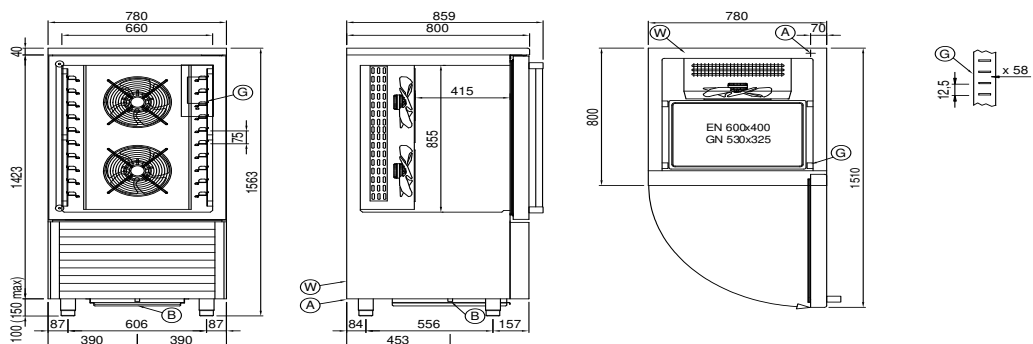
Kit connessione Cosmo®

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.