

Cliente	Quantità	
Progetto	Posizione	

Vision Industry W40K F

Modello: W40KFR Cod: W81120112002



Abbattitore multifunzione a carrello Roll-In Vision Industry W40 versione F, range di temperatura -40°+65°C con boiler umidificatore di serie. È dotato delle funzioni: abbattimento, surgelazione, ciclo manuale, decongelamento, lievitazione, fermalie vitazione, mantenimento, sanificazione con vapore. Sistema refrigeranteremoto con gas refrigerante R452a. Devote™ - Dynamic Evolution Temperature l'innovativo sistema che riconosce autonomamente il peso, le dimensioni e la temperatura degli alimenti e accorcia automaticamente il tempo di abbattimento o surgelazione degli alimenti caldi senza l'utilizzo della sonda al cuore. Touch screen 7" e modalità di funzionamento con ricette personalizzabili, a tempo, con sonda al cuore o con algoritmo Devote. Ventilazione regolabile 25-100%, umidità regolabile 45-95%. Resa abbattimento +90/+3°C - 120 Kg; resa surgelazione +90/-18°C - 90 Kg. Classe climatica 5 heavy duty, sbrinamento ad aria forzata. Spessore dell'isolamento 100 mm - HFO con elevate prestazioni isolanti e basso impatto ambientale (senza CFC, HCFC, HFC). Valvola di espansione elettronica ed evaporatore verniciato anticorrosione. Valvola di compensazione per ridurre i tempi di attesa in occasione di aperture porta frequenti. Guarnizione magnetica a tripla camera, facilmente sostituibile, sonda al cuore con connettore a vite e illuminazione led. Esterno e interno in acciaio inox AISI 304, finitura interna in "tela di lino" ad alta resistenza. Gruppo ventilatori e copri condensatore rimovibili senza attrezzi. Cella fornita montata. Connessione ModBus/RTU Rs485 di serie. Cosmo: connessione wi-fi per il monitoraggio da remoto tramite Cosmo App. Se collegato via cavo a tavoli ed armadi Coldline svolge la funzione di hub per il monitoraggio da remoto delle apparecchiature collegate.

Dati Tecnici

Capacità massima:	1 carrello GN2/1, EN60x80
Range temperatura:	-40°+65°C
Range ventilazione:	25% - 100%
Range umidità:	45% - 95% con umidificatore
Umidificatore:	Incluso
Unità refrigerante:	remota
Resa +90 / +3:	120 Kg
Resa +90 / -18:	90 Kg
Gas refrigerante:	R404/R452
Sbrinamento:	Ad aria forzata
Valvola:	Di espansione elettronica
Dimensioni:	1480×1430×2510 mm
Dimensioni imballo:	1750×1750×2780 mm
Peso netto / lordo:	415 Kg / 450 Kg
Volume netto / lordo:	/
Alimentazione:	400-415 V - 50-60 Hz
Assorbimento:	4270 W - 16,13 A
Resa Frigorifera:	13170 W*
*.	Evap10°C Cond. +45°C

Caratteristiche

Funzioni:	Abbattimento, surgelazione, decongelamento, lievitazione e fermalievitazione, mantenimento, sanificazione a vapore, ciclo manuale		
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 100 mm - CFC/HCFC free		
Finitura interna/esterna:	Esterno e interno in acciaio inox con tramatura in tela di lino.		
Angoli interni:	Fondo raggiato 20 mm		
Maniglia:	Tubolare, in acciaio inox AISI 304		
Cosmo:	Sistema di controllo 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 previously or subsequently sold.



Accessori e varianti

Abbattitore fornito smontato
Pavimento h 20 mm, rampa di accesso inclusa
Inversione apertura porta
Inversione apertura porta e quadro comandi
Fermo porta 100°
Sonda al cuore 3 punti di lettura
Sonda al cuore riscaldata 1 punto di lettura
Winter kit -20°C
Winter kit -40°C
Altre alimentazioni
Unità condensante 4CES-6Y aperta

Unità condensante 4CES-6Y carenata sil.
Unità condensante 4CES-6Y carenata cond. remoto
Profili PVC ventilazione sotto cella W40K
Rampa h 100 mm Lunghezza 913 mm W40
Rampa h 140 mm Lunghezza 1390 mm W40
Carrello 20 teglie GN1/1 598x530x1630 mm
Carrello 20 teglie EN60x40 460x620x1750 mm
Carrello 20 teglie GN2/1 660x720x1750 mm
Carrello 20 teglie EN60x80 660x820x1750 mm
Cartuccia Filtro Purity C Quell ST 50
Detergente per sanificazione

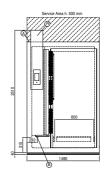
Dati tecnici unità refrigerante remota

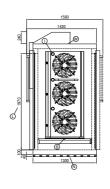
Alimentazione:	400-415 V 3N - 50 Hz
Assorbimento Unità Remota:	6,59kW - 12,7A
Gas refrigerante:	R404-R452a
Cavalli unità:	6
Peso Lordo:	202 Kg
Dimensioni:	1110×785×726 mm
Tubo di mandata:	12 mm
Tubo di ritorno:	35 mm
Resa frigorifera:	Evap10°C Cond. +45°C

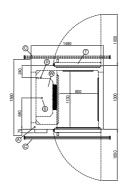
COSMO - controllo wi-fi

Cosmo è l'esclusiva tecnologia Wi-Fi di The Nice Kitchen 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.

Disegno tecnico







A:	Uscita cavo alimentazione	B:	Scarico condensa	C:	Grigliato a pavimento per scarico condensa (consigliato)
l:	Illuminazione led interna	L:	Dimensione luce porta	N:	Profilo di aerazione
R:	Uscita tubi gas	T:	Versione pass-through	W:	Carico acqua per umidificatore -

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 previouly or subsequently sold.