

Cliente \_\_\_\_\_ Quantità \_\_\_\_\_  
 Progetto \_\_\_\_\_ Posizione \_\_\_\_\_

## Vision Industry W50LK NUVO

Modello: W50LKHR

Cod: W82120312002



Abbattitore multifunzione a carrello Roll-In Vision Industry W50L versione NUVO, range di temperatura -40°+85°C con boiler umidificatore di serie. È dotato delle funzioni: abbattimento, surgelazione, ciclo manuale, scongelamento, lievitazione, fermalievitazione, mantenimento, pastorizzazione con vapore, cottura a bassa temperatura con vapore, sanificazione con vapore. Sistema refrigerante remoto 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. Tecnologia brevettata NUVO™ per cuocere gli alimenti a basse temperature con l'uso del vapore e concatena cicli di abbattimento o surgelazione. 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 - 200 Kg; resa surgelazione +90/-18°C - 160 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                  |
| Range temperatura:    | -40°+85°C                   |
| Range ventilazione:   | 25% - 100%                  |
| Range umidità:        | 45% - 95% con umidificatore |
| Umidificatore:        | Incluso                     |
| Unità refrigerante:   | remota                      |
| Resa +90 / +3:        | 200 Kg                      |
| Resa +90 / -18:       | 160 Kg                      |
| Gas refrigerante:     | R404/R452                   |
| Sbrinamento:          | Ad aria forzata             |
| Valvola:              | Di espansione elettronica   |
| Dimensioni:           | 1850×1430×2510 mm           |
| Dimensioni imballo:   | 1985×1695×2550 mm           |
| Peso netto / lordo:   | 463 Kg / 508 Kg             |
| Volume netto / lordo: | /                           |
| Alimentazione:        | 400-415 V - 50-60 Hz        |
| Assorbimento:         | 8270 W - 17,30 A            |
| Resa Frigorifera:     | 22980 W*                    |
| *:                    | Evap. -10°C Cond. +45°C     |

### Caratteristiche

|                           |   |
|---------------------------|---|
| Funzioni:                 | Abbattimento, surgelazione, scongelamento, lievitazione e fermalievitazione, mantenimento, pastorizzazione con vapore, cottura a bassa temperatura con vapore, sanificazione con vapore, ciclo manuale con vapore |
| 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   |

## Accessori e varianti

|  |  |
|--|--|
| Abbattoire fornito smontato                  | Unità condensante 4NES-14Y carenata sil.         |
| Pavimento h 20 mm, rampa di accesso inclusa  | Unità condensante 4NES-14Y carenata cond. remoto |
| Inversione apertura porta                    | Profili PVC ventilazione sotto cella W50LK       |
| Inversione apertura porta e quadro comandi   | Rampa h 100 mm Lunghezza 913 mm W50L             |
| Fermo porta 100°                             | Rampa h 140 mm Lunghezza 1390 mm W50L            |
| Sonda al cuore 3 punti di lettura            | Carrello 20 teglie GN1/1 598x530x1630 mm         |
| Sonda al cuore riscaldata 1 punto di lettura | Carrello 20 teglie EN60x40 460x620x1750 mm       |
| Winter kit -20°C                             | Carrello 20 teglie GN2/1 660x720x1750 mm         |
| Winter kit -40°C                             | Carrello 20 teglie EN60x80 660x820x1750 mm       |
| Altre alimentazioni                          | Cartuccia Filtro Purity C Quell ST 50            |
| Unità condensante 4NES-14Y aperta            | Detergente per sanificazione                     |

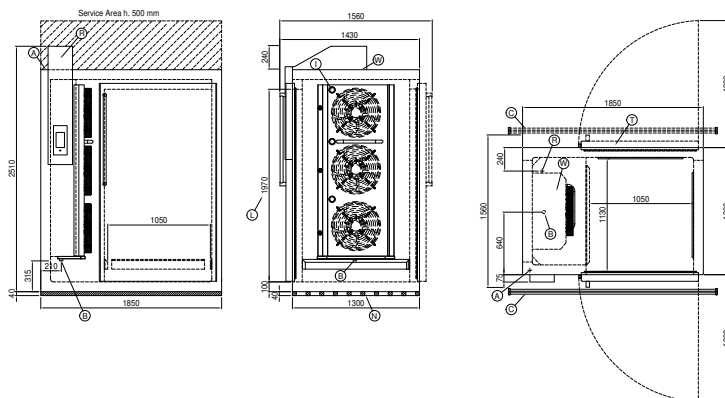
## Dati tecnici unità refrigerante remota

|                            |                         |
|----------------------------|-------------------------|
| Alimentazione:             | 400-415 V 3N - 50 Hz    |
| Assorbimento Unità Remota: | 11,1kW - 22,1A          |
| Gas refrigerante:          | R404-R452a              |
| Cavalli unità:             | 14                      |
| Peso Lordo:                | 300 Kg                  |
| Dimensioni:                | 1315x870x852 mm         |
| Tubo di mandata:           | 12 mm                   |
| Tubo di ritorno:           | 42 mm                   |
| Resa frigorifera:          | Evap. -10°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)             |
| I: | Illuminazione led interna | L: | Dimensione luce porta | N: | Profilo di aerazione   |
| R: | Uscita tubi gas           | T: | Versione pass-through | 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.