

Cliente _____ Quantità _____
 Progetto _____ Posizione _____

Vision Industry W152K U

Modello: W152KUR-2D

Cod: W80320216001



Abbattitore multifunzione a carrello Pass-Through Vision Industry W152 versione U, range di temperatura -40°+10°C. È dotato delle funzioni: abbattimento, surgelazione, ciclo manuale. 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. Touch screen 7" e modalità di funzionamento con ricette personalizzabili, a tempo, con sonda al cuore o con algoritmo Devote. Ventilazione regolabile 25-100%. Resa abbattimento +90/+3°C - 780 Kg; resa surgelazione +90/-18°C - 600 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 smontata. 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: | 3 carrelli GN2/1, EN60x80 |
| Range temperatura: | -40°+10°C |
| Range ventilazione: | 25% - 100% |
| Umidificatore: | Non disponibile |
| Unità refrigerante: | remota |
| Resa +90 / +3: | 780 Kg |
| Resa +90 / -18: | 600 Kg |
| Gas refrigerante: | R404/R452 |
| Sbrinamento: | Ad aria forzata |
| Valvola: | Di espansione elettronica |
| Dimensioni: | 1600×3640×2510 mm |
| Dimensioni imballo: | N°3× 2755×1730×1690 mm |
| Peso Lordo: | 1.255 Kg |
| Alimentazione: | 400-415 V - 50-60 Hz |
| Potenza assorbita: | 6405 W |

Caratteristiche

| | |
|---------------------------|---|
| Funzioni: | Abbattimento, surgelazione, ciclo manuale |
| Controllo: | Display touch screen 7" con presa USB |
| Porte: | Chiusura dictator per assorbire gli sbalzi di pressione in occasione di aperture e chiusura porte |
| 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

| | |
|--|---|
| Pavimento h 20 mm, rampa di accesso inclusa | Unità condensante 6FE-44Y carenata cond. remoto |
| Inversione apertura porta | Profili PVC ventilazione sotto cella W150K |
| Inversione apertura porta e quadro comandi | Rampa h 100 mm Lunghezza 913 mm W40 |
| Fermo porta 100° | Rampa h 140 mm Lunghezza 1390 mm W40 |
| Sonda al cuore 3 punti di lettura | Carrello 20 teglie GN1/1 510x634x1648 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 |
| Predisposizione per collegamento a centrale remota CO2 | Cartuccia Filtro Purity C Quell ST 50 |
| Altre alimentazioni | Detergente per sanificazione |
| Unità condensante 6FE-44Y carenata sil. | Sistema di sanificazione UV |

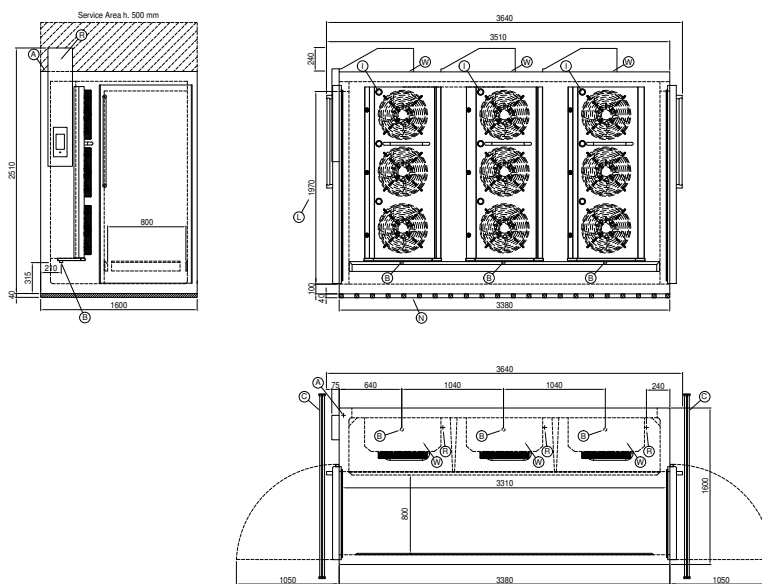
Dati tecnici unità refrigerante remota

| | |
|--------------------------|-------------------------|
| Alimentazione: | 400-415 V 3N - 50 Hz |
| Gas refrigerante: | R404-R452a |
| Cavalli unità: | 44 |
| Peso Lordo: | 1150 Kg |
| Dimensioni: | 3100x1300x1800 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 | W: Carico acqua per umidificatore - femmina 3/4". Scarico non richiesto | |