Cliente _____ Quantità _____

Progetto _____ Posizione _____

## Vision Industry W200LK U

**Modello:** W200LKUR-2D **Cod:** W80420412001

Abbattitore multifunzione a carrello Pass-Through Vision Industry W200L 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 - 800 Kg; resa surgelazione +90/-18°C - 640 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:** | 4 carrelli 100x100 |
| **Range temperatura:** | -40°+10°C |
| **Range ventilazione:** | 25% - 100% |
| **Umidificatore:** | Non disponibile |
| **Unità refrigerante:** | remota |
| **Resa +90 / +3:** | 800 kg |
| **Resa +90 / -18:** | 640 kg |
| **Gas refrigerante:** | R404/R452 |
| **Sbrinamento:** | Ad aria forzata |
| **Valvola:** | Di espansione elettronica |
| **Dimensioni:** | 1600×4685×2510 mm |
| **Dimensioni imballo:** | N°4× 2600×2240×2200 mm |
| **Peso netto / lordo:** | 1525 Kg / 1715 Kg |
| **Volume netto / lordo:** | / |
| **Alimentazione:** | 400-415 V - 50-60 Hz |
| **Assorbimento:** | 8540 W - 17,28 A |
| **Resa Frigorifera:** | 91920 W* |
| *: | Evap. -10°C Cond. +45°C |

### 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 |

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 previosly or subsequently sold.

## Accessori e varianti

| | |
|---|---|
| Pavimento h 20 mm, rampa di accesso inclusa | Unità condensante 4FE-28Y carenata cond. remoto |
| Inversione apertura porta | Profili PVC ventilazione sotto cella W200LK |
| 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 |
| Predisposizione per collegamento a centrale remota CO2 | Cartuccia Filtro Purity C Quell ST 50 |
| Altre alimentazioni | Detergente per sanificazione |
| Unità condensante 4FE-28Y carenata sil. | Sistema di sanificazione UV |

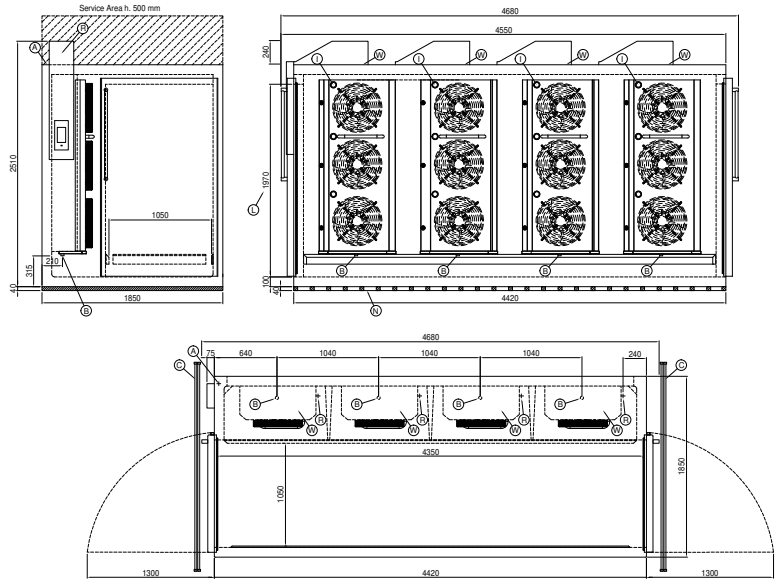
## Dati tecnici unità refrigerante remota

| | |
|---|---|
| **Alimentazione:** | 400-415 V 3N - 50 Hz |
| **Assorbimento unitò remota:** | 20,8kW - 37,2A |
| **Gas refrigerante:** | R404-R452a |
| **Cavalli unità:** | 28 |
| **Peso Lordo:** | 950 Kg |
| **Dimensioni:** | 2200×1300×1800 mm |
| **Tubo di mandata:** | 12 mm |
| **Tubo di ritorno:** | 35 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 | | |

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 previosly or subsequently sold.