

Cliente \_\_\_\_\_ Cantidad \_\_\_\_\_  
 Proyecto \_\_\_\_\_ Posición \_\_\_\_\_

## Vision Industry W300LK U

Modelo: W300LKUR-2D

Cód.: W80620212001



Abatidor pasante de carro Vision Industry W300L versión U, rango de temperaturas -40°+10°C. Está equipado con las funciones: abatimiento, congelación, ciclo manual. Sistema de refrigeración remoto con gas refrigerante R452a. Devote™ - Dynamic Evolution Temperature - el innovador sistema que reconoce de forma autónoma el peso, el tamaño y la temperatura de los alimentos y acorta automáticamente el tiempo de abatimiento o congelación de los alimentos calientes sin necesidad de utilizar una sonda al corazón. Pantalla táctil de 7" y modos de funcionamiento con recetas personalizables, tiempo, sonda al corazón o algoritmo Devote. Ventilación regulable 25-100%. Rendimiento abatimiento +90/+3°C - 1200 Kg; rendimiento congelación +90/-18°C - 960 Kg. Clase climática 5 utilización intensiva, desescarche por aire forzado. Espesor de aislamiento 100 mm - HFO con alto rendimiento de aislamiento y bajo impacto ambiental (libre de CFC, HCFC, HFC). Válvula de expansión electrónica y evaporador con tratamiento anticorrosión. Válvula de compensación para reducir los tiempos de espera durante las aperturas frecuentes de la puerta. Junta magnética de triple cámara, fácilmente reemplazable, sonda al corazón con conector de rosca y iluminación led. Exterior e interior en acero inox AISI 304, interior en acero "tela de lino" con textura especial altamente duradera. Abatidor suministrado desmontado. Conexión ModBus/RTU Rs485 de serie. Cosmo: conexión wi-fi para monitorización remota a través de Cosmo App. Cuando está cableado a mesas y armarios Coldline actúa como hub para la supervisión remota de los equipos conectados.

### Datos técnicos

|                               |                                  |
|-------------------------------|----------------------------------|
| Capacidad máxima:             | 6 carros 1                       |
| Rango de temperatura:         | -40°+10°C                        |
| Rango de ventilación:         | 25% - 100%                       |
| Humidificador:                | No disponible                    |
| Unidad refrigeradora:         | remota                           |
| Rendimiento +90/+3:           | 1200 Kg                          |
| Rendimiento +90/-18:          | 960 Kg                           |
| Gas refrigerante:             | R404/R452                        |
| Descogelación :               | Aire forzado                     |
| Válvula:                      | Válvula de expansión electrónica |
| Dimensiones:                  | 1850×6760×2510 mm                |
| Dimensiones embalaje:         | N°5× 2755×1980×2000 mm           |
| Peso neto / bruto:            | 2265 Kg / 2545 Kg                |
| Volumen neto / bruto:         | /                                |
| Alimentación:                 | 400-415 V - 50-60 Hz             |
| Potencia absorbida:           | 12810 W - 25,92 A                |
| Rendimiento de refrigeración: | 137880 W*                        |
| *:                            | Evap. -10°C Cond. +45°C          |

### Características

|                          |   |
|--------------------------|---|
| Funciones:               | Abatimiento, congelación, ciclo manual  |
| Control:                 | Pantalla táctil 7" con puerto USB   |
| Puertas:                 | Cierre con retenedor para absorber repentinos cambios de presión en la apertura y cierre de puertas |
| Junta de la puerta:      | Triple cámara, magnética y fácilmente sustituible   |
| Sonda al corazón:        | Sonda de 1 punto, desenganche rápido y fácilmente sustituible                                       |
| Aislamiento:             | Espesor 100 mm - libre de CFC/HCFC  |
| Acabado interno/externo: | Exterior e interior en acero inox con tramex "tela de lino"   |
| Esquinas internas:       | Fondo redondeado de 20 mm   |
| Manija:                  | Tubular, en acero inox AISI 304   |
| Cosmo:                   | Sistema de control remoto Wi-Fi   |

## Accesorios y variantes

|   |   |
|---|---|
| Piso h 20 mm, rampa de acceso incluida              | Unidad remota carenada 6FE-44Y con condensador remoto     |
| Inversión apertura puerta                           | Perfiles de ventilación de PVC debajo del Abatidor W300LK |
| Inversión apertura de puerta y del panel de mandos  | Rampa h 100 mm L= 913 mm W50L                             |
| Tope puerta 100°                                    | Rampa h 140 mm L= 1390 mm W50L                            |
| Sonda al cuore 3 punti di lettura                   | Carro 20 bandejas GN1/1 598x530x1630 mm                   |
| Sonda al cuore riscaldada 1 punto di lettura        | Carro 20 bandejas EN60x40 460x620x1750 mm                 |
| Winter kit -20°C                                    | Carro 20 bandejas GN2/1 660x720x1750 mm                   |
| Winter kit -40°C                                    | Carro 20 bandejas EN60x80 660x820x1750 mm                 |
| Predisposición para conexión a unidad remota de CO2 | Cartucho Filtro Purity C Quell ST 50                      |
| Otros voltajes especiales                           | Detergente para sanitización                              |
| Unidad remota carenada silenciada 6FE-44Y           | Sistema de sanitización lámpara UV                        |

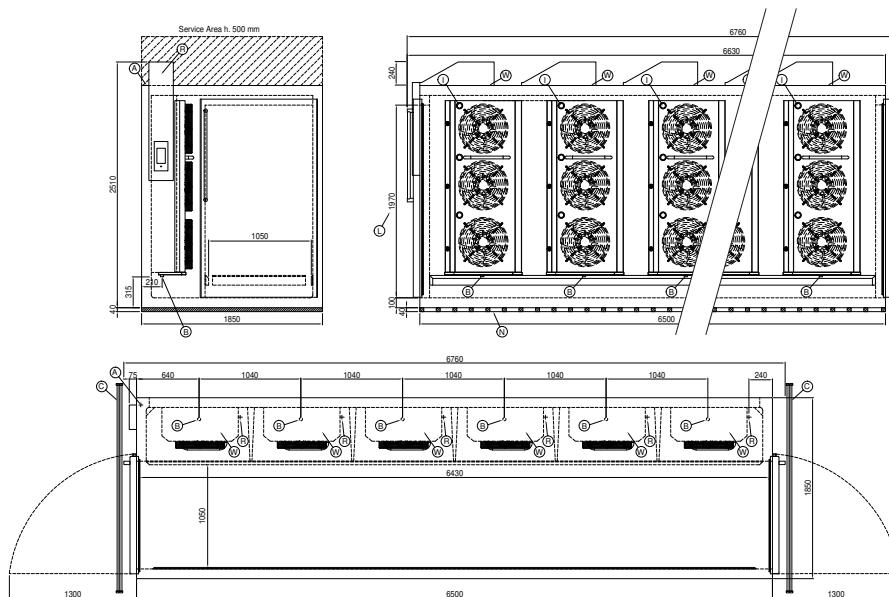
## Datos técnicos unidad remota

|                               |                         |
|-------------------------------|-------------------------|
| Alimentación:                 | 400-415 V 3N - 50 Hz    |
| Assorbimento Unità Remota:    | 31,5kW - 57,4A          |
| Gas refrigerante:             | R404-R452a              |
| CV unidad:                    | 44                      |
| Peso bruto:                   | 1150 Kg                 |
| Dimensiones:                  | 3100x1300x1800 mm       |
| Tubo de entrega:              | 12 mm                   |
| Tubo de retorno:              | 35 mm                   |
| Rendimiento de refrigeración: | Evap. -10°C Cond. +45°C |

### COSMO - control wi-fi

Cosmo es la tecnología wi-fi exclusiva de The Nice Kitchen que permite conectar, actualizar y supervisar los abatidores VISION desde smartphones. VISION es también un hub Cosmo y permite supervisar a distancia los aparatos Coldline conectados a él. Desde la app se pueden comprobar las condiciones de funcionamiento de cada máquina y recibir alertas en caso de funcionamiento anómalo.

## Diseño técnico



|    |                                  |    |  |    |   |
|----|----------------------------------|----|--|----|---|
| A: | Alimentación del cable de salida | B: | Descarga del agua de condensación                                  | C: | Rejilla de pavimento para la recogida del agua de la condensación |
| I: | Iluminación led interna          | L: | Dimensiones luces puerta   | N: | Perfiles de ventilación de PVC                                    |
| R: | Salida tubo de gas               | W: | Carga agua para Humidificador - hembra 3/4". Descarga no requerida |    |   |

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.