

Cliente	Quantità
Progetto	Posizione

Vision Industry W300LK U



Abbattitore multifunzione a carrello Pass-Through Vision Industry W300L versione U, range di temperatura -40°+10°C. È dotato delle funzioni: abbattimento, surgelazione, ciclo manuale. Sistema refrigerante remoto con gas refrigerante R452a. Devote $^{\mathsf{\tiny TM}}$ - 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 - 1200 Kg; resa surgelazione +90/-18°C - 960 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:	6 carrelli
Range temperatura:	-40°+10°C
Range ventilazione:	25% - 100%
Umidificatore:	Non disponibile
Unità refrigerante:	remota
Resa +90 / +3:	1200 Kg
Resa +90 / -18:	960 Kg
Gas refrigerante:	R404/R452
Sbrinamento:	Ad aria forzata
Valvola:	Di espansione elettronica
Dimensioni:	1850×6760×2510 mm
Dimensioni imballo:	N°5× 2755×1980×2000 mm
Peso netto / lordo:	2265 Kg / 2545 Kg
Volume netto / lordo:	/
Alimentazione:	400-415 V - 50-60 Hz
Assorbimento:	12810 W - 25,92 A
Resa Frigorifera:	137880 W*
*:	Evap10°C Cond. +45°C

Caratteristiche

Display touch screen 7" con presa USB Chiusura dictator per assorbire gli sbalzi di
Chiusura dictator per assorbire gli sbalzi di
pressione in occasione di aperture e chiusura porte
A tripla camera, magnetica facilmente sostituibile
A spillone, 1 punto di rilevamento, a sgancio rapido facilmente sostituibile
Spessore 100 mm - CFC/HCFC free
Esterno e interno in acciaio inox con tramatura in tela di lino.
Fondo raggiato 20 mm
Tubolare, in acciaio inox AISI 304
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

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 Predisposizione per collegamento a centrale remota CO2 Altre alimentazioni Unità condensante 6FE-44Y carenata sil.

Unità condensante 6FE-44Y carenata cond. remoto Profili PVC ventilazione sotto cella W300LK

Rampa h 100 mm Lunghezza 913 mm W50L Rampa h 140 mm Lunghezza 1390 mm W50L 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

Sistema di sanificazione UV

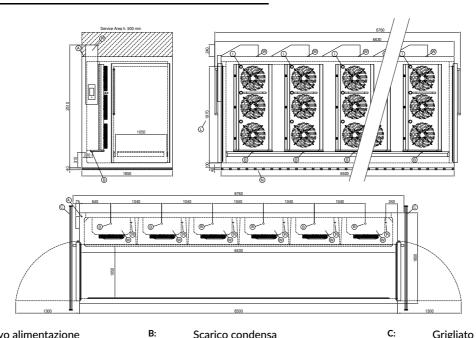
Dati tecnici unità refrigerante remota

Alimandaniana	400 445 7/201 50 11-
Alimentazione:	400-415 V 3N - 50 Hz
Assorbimento Unità Remota:	31,5kW - 57,4A
Gas refrigerante:	R404-R452a
Cavalli unità:	44
Peso Lordo:	1150 Kg
Dimensioni:	3100×1300×1800 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



Uscita cavo alimentazione

B: Scarico condensa

L:

Grigliato a pavimento per scarico condensa (consigliato)

I: Illuminazione led interna Dimensione luce porta

Profilo di aerazione

R: Uscita tubi gas

Carico acqua per umidificatore - femmina 3/4". Scarico non richiesto W:

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.