

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

## Vision Industry W200LK F

Modello: W200LKFR-2D

Cod: W81420412001



Abbattitore multifunzione a carrello Pass-Through Vision Industry W200L versione F, range di temperatura -40°+65°C con boiler umidificatore di serie. È dotato delle funzioni: abbattimento, surgelazione, ciclo manuale, decongelamento, lievitazione, fermalievitazione, mantenimento, 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. 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 - 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°+65°C
Range ventilazione:	25% - 100%
Range umidità:	45% - 95% con umidificatore
Umidificatore:	Incluso
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:	1850x4680x2510 mm
Dimensioni imballo:	N°3x 2755x1730x2000 mm
Peso Lordo:	1.745 Kg
Alimentazione:	400-415 V - 50-60 Hz

### Caratteristiche

Funzioni:	Abbattimento, surgelazione, decongelamento, lievitazione e fermalievitazione, mantenimento, sanificazione a vapore, 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 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 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
Altre alimentazioni	Cartuccia Filtro Purity C Quell ST 50
Unità condensante 4FE-28Y carenata sil.	Detergente per sanificazione

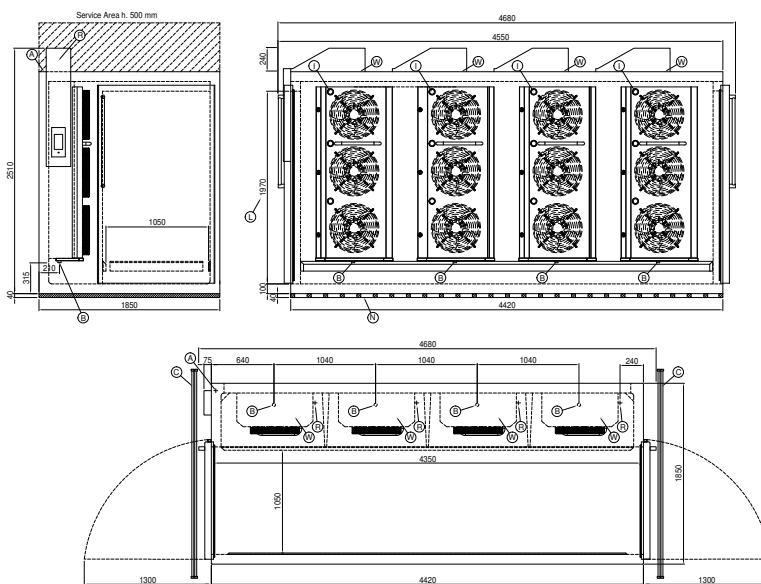
## Dati tecnici unità refrigerante remota

<b>Alimentazione:</b>	400-415 V 3N - 50 Hz
<b>Gas refrigerante:</b>	R404-R452a
<b>Cavalli unità:</b>	28
<b>Peso Lordo:</b>	950 Kg
<b>Dimensioni:</b>	2200x1300x1800 mm
<b>Resa frigorifera:</b>	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



- |                                     |  |  |
|-------------------------------------|--|--|
| <b>A:</b> Uscita cavo alimentazione | <b>B:</b> Scarico condensa   | <b>C:</b> Grigliato a pavimento per scarico condensa (consigliato) |
| <b>I:</b> Illuminazione led interna | <b>L:</b> Dimensione luce porta  | <b>N:</b> Profilo di aerazione                                     |
| <b>R:</b> Uscita tubi gas           | <b>W:</b> Carico acqua per umidificatore - femmina 3/4". Scarico non richiesto |  |