

Cliente _____ Quantità _____
 Progetto _____ Posizione _____

Vision Industry W30K U

Modello: W30KUR

Cod: W80111112001



Abbattitore multifunzione a carrello Roll-In Vision Industry W30 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 - 90 Kg; resa surgelazione +90/-18°C - 66 Kg. Classe climatica 5 heavy duty, sbrinamento ad aria forzata. Spessore dell'isolamento 60 mm - HFO con elevate prestazioni isolanti e basso impatto ambientale (senza CFC, HCFC, HFC). Valvola di espansione elettronica ed evaporatore verniciato anticorrosione. 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. Cella fornita montata. 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:	1 carrello GN1/1, EN60x40
Range temperatura:	-40°+10°C
Range ventilazione:	25% - 100%
Umidificatore:	Non disponibile
Unità refrigerante:	remota
Resa +90 / +3:	90 Kg
Resa +90 / -18:	66 Kg
Gas refrigerante:	R404/R452
Sbrinamento:	Ad aria forzata
Valvola:	Di espansione elettronica
Dimensioni:	960x1276x2385 mm
Dimensioni imballo:	1050x1300x2515 mm
Peso Lordo:	330 Kg
Alimentazione:	400-415 V - 50-60 Hz
Potenza assorbita:	410 W

Caratteristiche

Funzioni:	Abbattimento, surgelazione, ciclo manuale
Controllo:	Display touch screen 7" con presa USB
Porte:	Ammortizzate, con sistema antiodore
Guarnizione porta:	A tripla camera, magnetica facilmente sostituibile
Sonda al cuore:	A spillone, 1 punto di rilevamento, a sgancio rapido facilmente sostituibile
Isolamento:	Spessore 60 mm - CFC/HCFC free
Finitura interna/esterna:	Esterno e interno in acciaio inox AISI 304
Angoli interni:	Arrotondati per una facile pulizia
Maniglia:	Tubolare, in acciaio inox AISI 304
Cremagliere e Guide:	Acciaio inox AISI 304, a sgancio rapido
Cosmo:	Sistema di controllo remoto wi-fi

Accessori e varianti

Inversione apertura porta	Altre alimentazioni
Fermo porta 100°	Unità condensante W20T remota aperta
Sonda al cuore 3 punti di lettura	Unità condensante W20T remota carenata silenziosa
Sonda al cuore riscaldata 1 punto di lettura	Carrello 20 teglie GN1/1 510x634x1648 mm
Winter kit -20°C	Carrello 20 teglie EN60x40 460x620x1750 mm
Winter kit -40°C	Cartuccia Filtro Purity C Quell ST 50
Predisposizione per collegamento a centrale remota CO2	Sistema di sanificazione UV

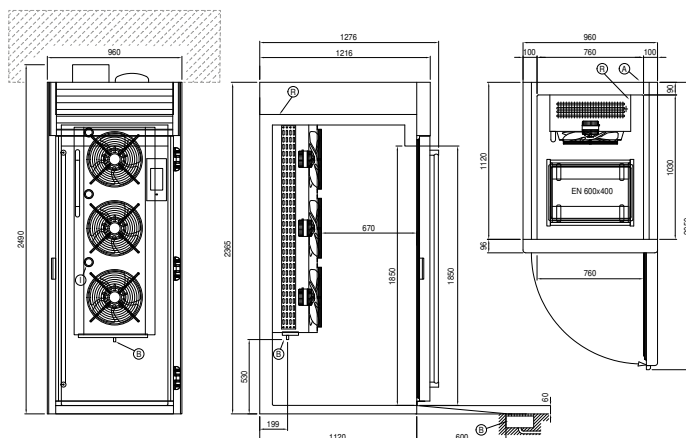
Dati tecnici unità refrigerante remota

Alimentazione:	400-415 V 3N - 50 Hz
Gas refrigerante:	R404-R452a
Cavalli unità:	3
Peso Lordo:	187 Kg
Dimensioni:	930x680x456 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 **I:** Illuminazione led interna
- R:** Uscita tubi gas