

Cliente _____ Quantità _____
 Progetto _____ Posizione _____

Vision Industry W150K NUVO

Modello: W150KHR-2D

Cod: W82320212001



Abbattitore multifunzione a carrello Pass-Through Vision Industry W150 versione NUVO, range di temperatura -40°+85°C con boiler umidificatore di serie. È dotato delle funzioni: abbattimento, surgelazione, ciclo manuale, scongelamento, lievitazione, fermalievitazione, mantenimento, pastorizzazione con vapore, cottura a bassa temperatura con vapore, 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. Tecnologia brevettata NUVO™ per cuocere gli alimenti a basse temperature con l'uso del vapore e concatena cicli di abbattimento o surgelazione. 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 - 480 Kg; resa surgelazione +90/-18°C - 360 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:	3 carrelli GN2/1, EN60x80
Range temperatura:	-40°+85°C
Range ventilazione:	25% - 100%
Range umidità:	45% - 95% con umidificatore
Umidificatore:	Incluso
Unità refrigerante:	remota
Resa +90 / +3:	480 Kg
Resa +90 / -18:	360 Kg
Gas refrigerante:	R404/R452
Sbrinamento:	Ad aria forzata
Valvola:	Di espansione elettronica
Dimensioni:	1600x3640x2510 mm
Dimensioni imballo:	N°3x 2755x1730x1690 mm
Peso netto / lordo:	1135 Kg / 1250 Kg
Volume netto / lordo:	/
Alimentazione:	400-415 V - 50-60 Hz
Assorbimento:	10810 W - 39,79 A
Resa Frigorifera:	44820 W*
*:	Evap. -10°C Cond. +45°C

Caratteristiche

Funzioni:	Abbattimento, surgelazione, scongelamento, lievitazione e fermalievitazione, mantenimento, pastorizzazione con vapore, cottura a bassa temperatura con vapore, sanificazione con vapore, ciclo manuale con vapore
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 raggato 20 mm
Maniglia:	Tubolare, in acciaio inox AISI 304
Cosmo:	Sistema di controllo remoto wi-fi

