

Client _____ Quantité _____
 Projet _____ Position _____

Vision Industry W300LK NUVO

Modèle: W300LKHR-2D

Cod: W82620212001



Abbattitore multifunzione a carrello Pass-Through Vision Industry W300L 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 - 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.

Données techniques

| | |
|--------------------------------|-------------------------------|
| Capacité maxime: | 6 chariots |
| Temperature de fonctionnement: | -40°+85°C |
| Plage de ventilation: | 25% - 100% |
| Plage d'humidité: | 45% - 95% avec humidificateur |
| Humidificateur: | Incluant |
| Groupe frigorifique: | sans groupe logé |
| Rendement +90/+3: | 1200 Kg |
| Rendement +90/-18: | 960 Kg |
| Gaz réfrigérant: | R404/R452 |
| Dégivrage: | A l'air forcé |
| Détendeur: | Expansion électronique |
| Dimensions: | 1850×6760×2510 mm |
| Dimensions emballage: | N°5× 2755×1980×2000 mm |
| Poids net / brut: | 2315 Kg / 2595 Kg |
| Volume net / brut: | / |
| Alimentacion: | 400-415 V - 50-60 Hz |
| Consommation électrique: | 25810 W - 82,36 A |
| Puissance frigorifique: | 137880 W* |
| *: | Evap. -10°C Cond. +45°C |

Caractéristiques

| | |
|---------------------------|--|
| Fonctions: | Refroidissement rapide, surgélation, décongélation, levée et arrête du levage, maintien, pasteurisation à la vapeur, cuisson à basse température à la vapeur, assainissement à la vapeur, cycle manuel à la vapeur |
| Control: | Display écran tactile 7" avec prise USB |
| Portes: | Chiusura dictator per assorbire gli sbalzi di pressione in occasione di aperture e chiusura porte |
| Joint de porte: | Chambre triple, magnetique facilement remplaçables |
| Sonde au coeur: | Sonde au coeur, 1 point de détection, libération rapide facilement remplaçable |
| Isolement: | 100 mm d'épaisseur - sans CFC/HCFC |
| Finition interne/externe: | Extérieur et intérieur en acier inoxydable avec armure de lino. |
| Coins internes: | Fond arrondi de 20 mm |
| Poignée: | Tubulaire, en acier inoxydable AISI 304 |
| Cosmo: | Système de commande à distance Wi-Fi |

Accessoires et variantes

| | |
|---|---|
| Plancher h 20 mm, rampe d'accès incluse | Unité à distance carénage 6FE-44Y avec cond. à distance |
| Inversion d'ouverture de porte | Profils PVC pour la ventilation sous la cellule W300LK |
| Inversion d'ouverture de la porte et du panneau de commande | Rampe h 100 mm longueur 913 mm W50L |
| Butée de porte 100° | Rampe h 140 mm longueur 1390 mm W50L |
| Sonda al cuore 3 punti di lettura | Chariot 20 plateaux GN1/1 598x530x1630 mm |
| Sonda al cuore riscaldata 1 punto di lettura | Chariot 20 plateaux EN60x40 460x620x1750 mm |
| Winter kit -20°C | Chariot 20 plateaux GN2/1 660x720x1750 mm |
| Winter kit -40°C | Chariot 20 plateaux EN60x80 660x820x1750 mm |
| Autres alimentations | Cartouche filtrante Purity C Quell ST 50 |
| Unité à distance carénage silencieux 6FE-44Y | Détergent pour la désinfection |

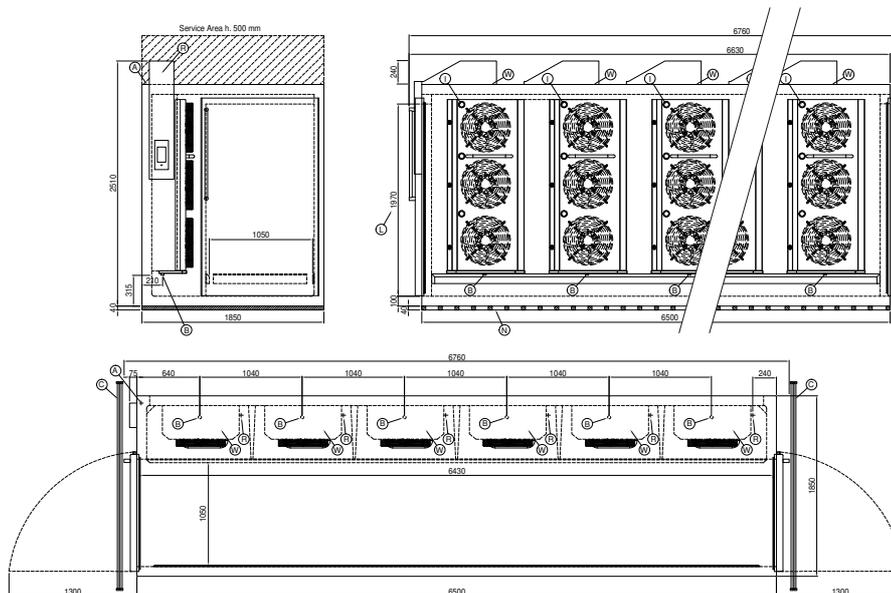
Fiche technique groupe frigorifique à distance

| | |
|----------------------------|-------------------------|
| Alimentacion: | 400-415 V 3N - 50 Hz |
| Assorbimento Unità Remota: | 31,5kW - 57,4A |
| Gaz réfrigérant: | R404-R452a |
| CH unité: | 44 |
| Poids brut: | 1150 Kg |
| Dimensions: | 3100x1300x1800 mm |
| Tuyau de sortie: | 12 mm |
| Tuyau de retour: | 35 mm |
| Puissance frigorifique: | Evap. -10°C Cond. +45°C |

COSMO - contrôle 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.

Dessin technique



| | | | | | |
|----|-----------------------------|----|--|----|---|
| A: | Sortie cable d'alimentation | B: | Condensation de vidange | C: | Grille de sol pour condensation de vidange (recommandé) |
| I: | Éclairage led interne | L: | Dimension d'ouverture de la porte | N: | Profil de ventilation |
| R: | Sortie des tubes de gaz | W: | Entrée d'eau pour humidificateur - 3/4" femelle. Déchargement non requis | | |

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.