Cliente _____ Cantidad _____

Proyecto _____ Posición _____

Vision Industry W30K U

Modelo: W30KU **Cód.:** W83111112001



Abatidor de carro Vision Industry W30 versión U, rango de temperaturas -40°+10°C. Está equipado con las funciones: abatimiento, congelación, ciclo manual. Sistema de refrigeración Plug-In con condensación de aire con gas refrigerante R452a. Devote™ - Dynamic Evolution Temperature - el innovador sistema que reconoce de forma autónoma el peso, el tamaño y la temperatura de los alimentos y acorta automáticamente el tiempo de abatimiento o congelación de los alimentos calientes sin necesidad de utilizar una sonda al corazón. Pantalla táctil de 7" y modos de funcionamiento con recetas personalizables, tiempo, sonda al corazón o algoritmo Devote. Ventilación regulable 25-100%. Rendimiento abatimiento +90/+3°C - 90 Kg; rendimiento congelación +90/-18°C - 66 Kg. Clase climática 5 utilización intensiva, desescarche por aire forzado. Espesor de aislamiento 60 mm - HFO con alto rendimiento de aislamiento y bajo impacto ambiental (libre de CFC, HCFC, HFC). Válvula de expansión electrónica y evaporador con tratamiento anticorrosión. Junta magnética de triple cámara, fácilmente reemplazable, sonda al corazón con conector de rosca y iluminación led. Exterior e interior en acero inox AISI 304. Abatidor suministrado montado. Conexión ModBus/RTU Rs485 de serie. Cosmo: conexión wi-fi para monitorización remota a través de Cosmo App. Cuando está cableado a mesas y armarios Coldline actúa como hub para la supervisión remota de los equipos conectados.

Datos técnicos

Capacidad máxima:	1 carro GN1/1, EN60x40
Rango de temperatura:	-40°+10°C
Rango de ventilación:	25% - 100%
Humidificador:	No disponible
Unidad refrigeradora:	Plug-in
Rendimiento +90/+3:	90 kg
Rendimiento +90/-18:	66 kg
Clase climática:	5
Gas refrigerante:	R404/R452
Carga refrigerante:	5000g
Descogelación :	Aire forzado
Válvula:	Válvula de expansión electrónica
Dimensiones:	960×1276×2595 mm
Dimensiones embalaje:	1050×1300×2745 mm
Peso neto / bruto:	290 Kg / 300 Kg
Volumen neto / bruto:	/
Alimentación:	400-415 V - 50 Hz
Potencia absorbida:	6150 W - 10,9 A
Rendimiento de refrigeración:	7751 W*
*:	Evap. -10°C Cond. +45°C

Caracteristicas

Funciones:	Abatimiento, congelación, ciclo manual
Control:	Pantalla táctil 7" con puerto USB
Puertas:	Amortiguador de cierre, con pestaña antiolores
Junta de la puerta:	Triple cámara, magnética y fácilmente sustituible
Sonda al corazón:	Sonda de 1 punto, desenganche rápido y fácilmente sustituible
Aislamiento:	Espesor 60 mm - libre de CFC/HCFC
Acabado interno/externo:	Exterior e interior de acero inoxidable AISI 304
Esquinas internas:	Redondeado para una fácil limpieza
Manija:	Tubular, en acero inox AISI 304
Rack y guías:	Acero inox AISI 304, fácil desenganche
Cosmo:	Sistema de control 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 previosly or subsequently sold.

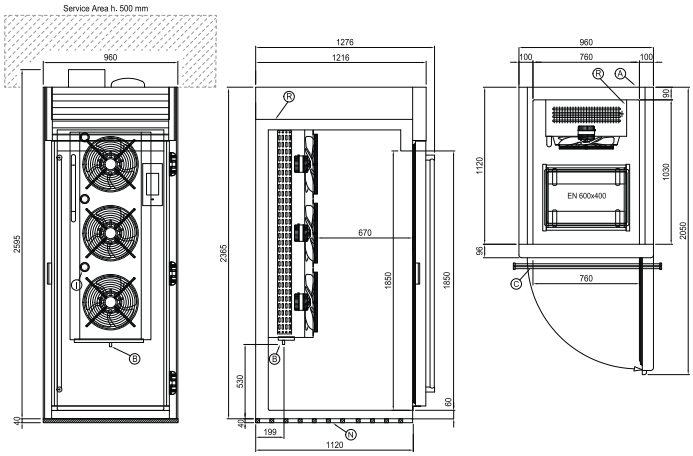
Accesorios y variantes

Inversión apertura puerta	Winter kit -40°C
Tope puerta 100°	Otros voltajes especiales
Sonda al cuore 3 punti di lettura	Carro 20 bandejas GN1/1 598x530x1630 mm
Sonda al cuore riscaldata 1 punto di lettura	Carro 20 bandejas EN60x40 460x620x1750 mm
Winter kit -20°C	Cartucho Filtro Purity C Quell ST 50

COSMO - control wi-fi

Cosmo es la tecnología Wi-Fi exclusiva de The Nice Kitchen que permite conectar, actualizar y supervisar los abatidores VISION desde smartphones. VISION es también un hub Cosmo y permite supervisar a distancia los aparatos Coldline conectados a él. Desde la app se pueden comprobar las condiciones de funcionamiento de cada máquina y recibir alertas en caso de funcionamiento anómalo.

Diseño técnico



A: Alimentación del cable de salida

B: Descarga del agua de condensación

I: Iluminación led interna

R: Salida tubo de gas

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 previosly or subsequently sold.