

Client \_\_\_\_\_ Quantité \_\_\_\_\_  
Projet \_\_\_\_\_ Position \_\_\_\_\_

## Vision Industry W30K U

Modèle: W30KU

Cod: W83111112001



Cellule de refroidissement rapide à chariot Vision Industry W30 version U, plage de température -40°+10°C. Il est équipé des fonctions: refroidissement rapide, surgélation, cycle manuel. Système de réfrigération groupe logé avec condensation à l'air avec gaz réfrigérant R452a. Devote™ - Dynamic Evolution Temperature - le système innovant qui reconnaît de manière autonome le poids, la taille et la température des aliments et raccourcit automatiquement le temps de refroidissement ou de surgélation par air pulsé des aliments chauds sans utiliser de sonde à cœur. Écran tactile 7" et modes de fonctionnement avec recettes personnalisables, réglage de la durée, sonde au cœur ou algorithme Devote. Ventilation réglable de 25 à 100%. Rendement refroidissement rapide +90/+3°C - 90 Kg; rendement surgélation +90/-18°C - 66 Kg. Classe climatique 5 heavy duty, dégivrage à l'air forcé. Épaisseur de l'isolation 60 mm - HFO à haute performance d'isolation et à faible impact environnemental (sans CFC, HCFC, HFC). Détendeur électronique et évaporateur traité anticorrosion. Joint magnétique à à chambre triple, facilement remplaçable, sonde à cœur avec connecteur à vis et éclairage led. Finition extérieure et intérieure en acier AISI 304. Cellule de refroidissement rapide fournie assemblée. Connexion ModBus/RTU Rs485 en standard. Cosmo: connexion wi-fi pour la surveillance à distance via Cosmo App. Lorsqu'elle est reliée à des tables et des armoires Coldline, sert de point relai pour la surveillance à distance des équipements connectés.

## Données techniques

Capacité maxime:	1 chariot GN1/1, EN60x40
Temperature de fonctionnement:	-40°+10°C
Plage de ventilation:	25% - 100%
Humidificateur:	Non disponible
Groupe frigorifique:	Groupe logé
Rendement +90/+3:	90 Kg
Rendement +90/-18:	66 Kg
Classe climatique:	5
Gaz réfrigérant:	R404/R452
Charge de réfrigérant:	5000g
Dégivrage:	A l'air forcé
Détendeur:	Expansion électronique
Dimensions:	960×1276×2595 mm
Dimensions emballage:	1050×1300×2745 mm
Poids net / brut:	290 Kg / 300 Kg
Volume net / brut:	/
Alimentacion:	400-415 V - 50 Hz
Consommation électrique:	6150 W - 10,9 A
Puissance frigorifique:	7751 W*
*:	Evap. -10°C Cond. +45°C

## Caractéristiques

Fonctions:	Refroidissement rapide, surgélation, cycle manuel
Control:	Display écran tactile 7" avec prise USB
Portes:	Coussiné, avec système anti-odeurs
Joint de porte:	Chambre triple, magnétique facilement remplaçables
Sonde au coeur:	Sonde au coeur, 1 point de détection, libération rapide facilement remplaçable
Isolement:	60 mm d'épaisseur - sans CFC/HCFC
Finition interne/externe:	Extérieur et intérieur en acier inoxydable AISI 304
Coins internes:	Angles arrondis pour garantir une hygiène maximum
Poignée:	Tubulaire, en acier inoxydable AISI 304
Grilles et guides:	Acier inoxydable AISI 304 à dégagement rapide
Cosmo:	Système de commande à distance Wi-Fi

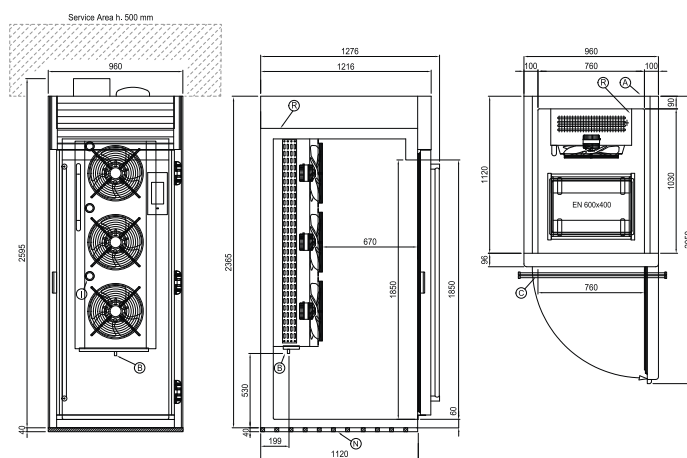
## Accessoires et variantes

Inversion d'ouverture de porte	Winter kit -40°C
Butée de porte 100°	Autres alimentations
Sonda al cuore 3 punti di lettura	Chariot 20 plateaux GN1/1 598x530x1630 mm
Sonda al cuore riscaldada 1 punto di lettura	Chariot 20 plateaux EN60x40 460x620x1750 mm
Winter kit -20°C	Cartouche filtrante Purity C Quell ST 50

## COSMO - contrôle wi-fi

Cosmo est la technologie Wi-Fi exclusive de The Nice Kitchen qui permet de connecter, de mettre à jour et de contrôler la cellule de refroidissement rapide VISION à partir de smartphones. VISION est également un hub Cosmo et permet de superviser à distance les appareils Coldline qui y sont connectés. Depuis l'application, il est possible de vérifier les conditions de fonctionnement de chaque machine et de recevoir des alertes en cas de fonctionnement anormal.

## Dessin technique



- A: Sortie cable d'alimentation
- B: Condensation de vidange
- I: Éclairage led interne
- R: Sortie des tubes de gas