

Cliente \_\_\_\_\_ Quantità \_\_\_\_\_  
Progetto \_\_\_\_\_ Posizione \_\_\_\_\_

## Vision Industry W30K U

Modello: W30KU

Cod: W83111112001



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 plug-In con condensazione ad aria 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: | Plug-in                   |
| Resa +90 / +3:      | 90 Kg                     |
| Resa +90 / -18:     | 66 Kg                     |
| Classe Climatica:   | 5                         |
| Gas refrigerante:   | R404/R452                 |
| Sbrinamento:        | Ad aria forzata           |
| Valvola:            | Di espansione elettronica |
| Dimensioni:         | 960×1276×2595 mm          |
| Dimensioni imballo: | 1050×1300×2745 mm         |
| Peso Lordo:         | 300 Kg                    |
| Alimentazione:      | 400-415 V - 50 Hz         |
| Potenza assorbita:  | 6150 W                    |
| Corrente assorbita: | 10,9 A                    |
| Resa Frigorifera:   | 7751 W*                   |
| *:                  | Evap. -10°C Cond. +45°C   |

### 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  |

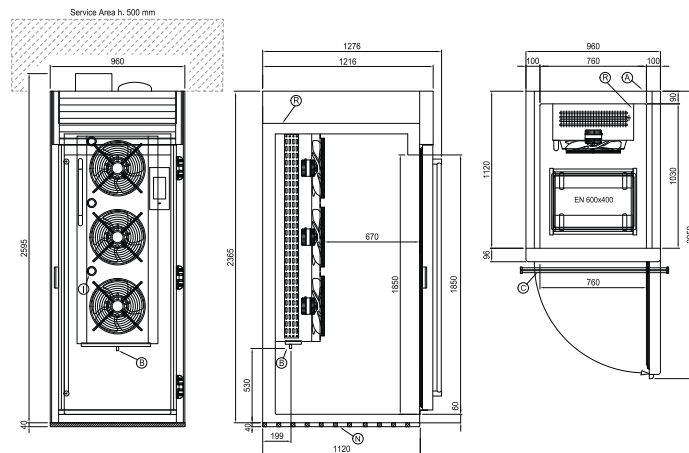
## Accessori e varianti

|  |  |
|--|--|
| Inversione apertura porta                    | Winter kit -40°C                           |
| Fermo porta 100°                             | Altre alimentazioni                        |
| Sonda al cuore 3 punti di lettura            | Carrello 20 teglie GN1/1 510x634x1648 mm   |
| Sonda al cuore riscaldata 1 punto di lettura | Carrello 20 teglie EN60x40 460x620x1750 mm |
| Winter kit -20°C                             | Cartuccia Filtro Purity C Quell ST 50      |

## 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