Cliente _____ Quantità _____

Progetto _____ Posizione _____

Vision Industry W35K NUVO

Modello: W35KH **Cod:** W85110112002



Abbattitore multifunzione a carrello Roll-In Vision Industry W35 versione NUVO, range di temperatura -40°+85°C con boiler umidificatore di serie. È dotato delle funzioni: abbattimento, surgelazione, ciclo manuale, decongelamento, lievitazione, fermalievitazione, mantenimento, pastorizzazione con vapore, cottura a bassa temperatura con vapore, sanificazione con vapore. 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. 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 - 85 Kg; resa surgelazione +90/-18°C - 60 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 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
Range temperatura:	-40°+85°C
Range ventilazione:	25% - 100%
Range umidità:	45% - 95% con umidificatore
Umidificatore:	Incluso
Unità refrigerante:	Plug-in
Resa +90 / +3:	85 Kg
Resa +90 / -18:	60 Kg
Classe Climatica:	5
Gas refrigerante:	R404/R452
Sbrinamento:	Ad aria forzata
Valvola:	Di espansione elettronica
Dimensioni:	1230×1200×2770 mm
Dimensioni imballo:	1464×1364×2550 mm
Alimentazione:	400-415 V - 50 Hz
Resa Frigorifera:	9100 W*
*:	Evap. -10°C Cond. +45°C

Caratteristiche

Funzioni:	Abbattimento, surgelazione, decongelamento, 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
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 raggiato 20 mm
Maniglia:	Tubolare, in acciaio inox AISI 304
Cosmo:	Sistema di controllo 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.

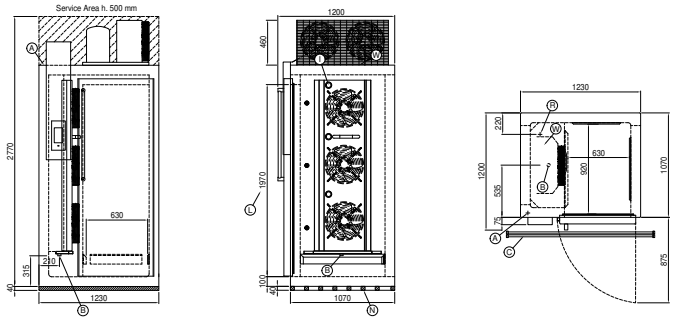
Accessori e varianti

Abbattitore fornito smontato	Winter kit -40°C
Pavimento h 20 mm, rampa di accesso inclusa	Altre alimentazioni
Inversione apertura porta	Profili PVC ventilazione sotto cella W35K
Inversione apertura porta e quadro comandi	Rampa h 100 mm Lunghezza 913 mm W35
Fermo porta 100°	Rampa h 140 mm Lunghezza 1390 mm W35
Sonda al cuore 3 punti di lettura	Carrello 20 teglie GN1/1 598x530x1630 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	**C:**	Grigliato a pavimento per scarico condensa (consigliato)
I:	Illuminazione led interna	**L:**	Dimensione luce porta	**N:**	Profilo di aerazione
W:	Carico acqua per umidificatore - femmina 3/4". Scarico non richiesto				

Energy consumption EN 10732

Ciclo abbattimento +65/+10

Consumo	
Tempo	
Resa	85 Kg

Ciclo surgelazione +65/-18

Consumo	
Tempo	
Resa	60 Kg

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.