Cliente _____ Quantità _____

Progetto _____ Posizione _____

## Vision Industry W102K NUVO

**Modello:** W102KHR-2D **Cod:** W82220216001



Abbattitore multifunzione a carrello Pass-Through Vision Industry W102 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 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 - 520 Kg; resa surgelazione +90/-18°C - 400 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:** | 2 carrelli |
| **Range temperatura:** | -40°+85°C |
| **Range ventilazione:** | 25% - 100% |
| **Range umidità:** | 45% - 95% con umidificatore |
| **Umidificatore:** | Incluso |
| **Unità refrigerante:** | remota |
| **Resa +90 / +3:** | 520 Kg |
| **Resa +90 / -18:** | 400 Kg |
| **Gas refrigerante:** | R404/R452 |
| **Sbrinamento:** | Ad aria forzata |
| **Valvola:** | Di espansione elettronica |
| **Dimensioni:** | 1600×2600×2510 mm |
| **Dimensioni imballo:** | 2735×1735×2550 mm |
| **Alimentazione:** | 400-415 V - 50-60 Hz |
| **Resa Frigorifera:** | 45960 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 |
| **Porte:** | Chiusura dictator per assorbire gli sbalzi di pressione in occasione di aperture e chiusura porte |
| **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
- Pavimento h 20 mm, rampa di accesso inclusa
- Inversione apertura porta
- Inversione apertura porta e quadro comandi
- Fermo porta 100°
- Sonda al cuore 3 punti di lettura
- Sonda al cuore riscaldata 1 punto di lettura
- Winter kit -20°C
- Winter kit -40°C
- Altre alimentazioni
- Unità condensante 4FE-28Y carenata sil.
- Unità condensante 4FE-28Y carenata cond. remoto
- Profili PVC ventilazione sotto cella W100K
- Rampa h 100 mm Lunghezza 913 mm W40
- Rampa h 140 mm Lunghezza 1390 mm W40
- Carrello 20 teglie GN1/1 598x530x1630 mm
- Carrello 20 teglie EN60x40 460x620x1750 mm
- Carrello 20 teglie GN2/1 660x720x1750 mm
- Carrello 20 teglie EN60x80 660x820x1750 mm
- Cartuccia Filtro Purity C Quell ST 50

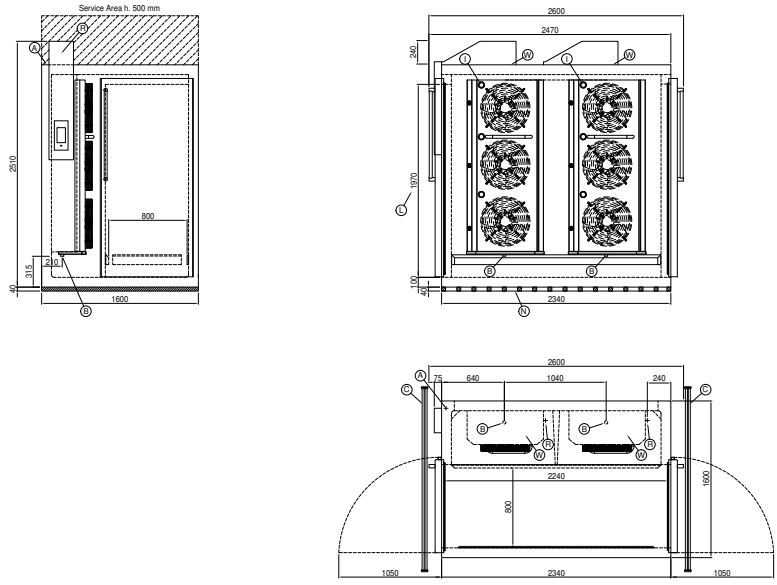
## Dati tecnici unità refrigerante remota

| | |
|---|---|
| **Alimentazione:** | 400-415 V 3N - 50 Hz |
| **Gas refrigerante:** | R404-R452a |
| **Cavalli unità:** | 28 |
| **Peso Lordo:** | 950 Kg |
| **Dimensioni:** | 2200×1300×1800 mm |
| **Tubo di mandata:** | 12 mm |
| **Tubo di ritorno:** | 42 mm |
| **Resa frigorifera:** | Evap. -10°C Cond. +45°C |

## 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 |
| **R:** | Uscita tubi gas | **W:** | Carico acqua per umidificatore - femmina 3/4". Scarico non richiesto | | |

## Energy consumption EN 10732

**Ciclo abbattimento +65/+10**

| | |
|---|---|
| Consumo | |
| Tempo | |
| Resa | 320 Kg |

**Ciclo surgelazione +65/-18**

| | |
|---|---|
| Consumo | |
| Tempo | |
| Resa | 400 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.