

Cliente _____ Cantidad _____
 Proyecto _____ Posición _____

Vision Industry W30K U

Modelo: W30KUR

Cód.: W80111112001



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 remoto 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 e 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 GN
Rango de temperatura:	-40°+10°C
Rango de ventilación:	25% - 100%
Humidificador:	No disponible
Unidad refrigeradora:	remota
Rendimiento +90/+3:	90 Kg
Rendimiento +90/-18:	66 Kg
Gas refrigerante:	R404/R452
Descogelación :	Aire forzado
Válvula:	Válvula de expansión electrónica
Dimensiones:	960×1276×2385 mm
Dimensiones embalaje:	1050×1300×2515 mm
Alimentación:	400-415 V - 50-60 Hz
Rendimiento de refrigeración:	11010 W*
*:	Evap. -10°C Cond. +45°C

Características

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

Accesorios y variantes

Inversión apertura puerta	Otros voltajes especiales
Tope puerta 100°	Unidad remota abierta W20T
Sonda al cuore 3 punti di lettura	Unidad remota carenada silenciada W20T
Sonda al cuore riscaldada 1 punto di lettura	Carro 20 bandejas GN1/1 598x530x1630 mm
Winter kit -20°C	Carro 20 bandejas EN60x40 460x620x1750 mm
Winter kit -40°C	Cartucho Filtro Purity C Quell ST 50
Predisposición para conexión a unidad remota de CO2	Sistema de sanitización lámpara UV

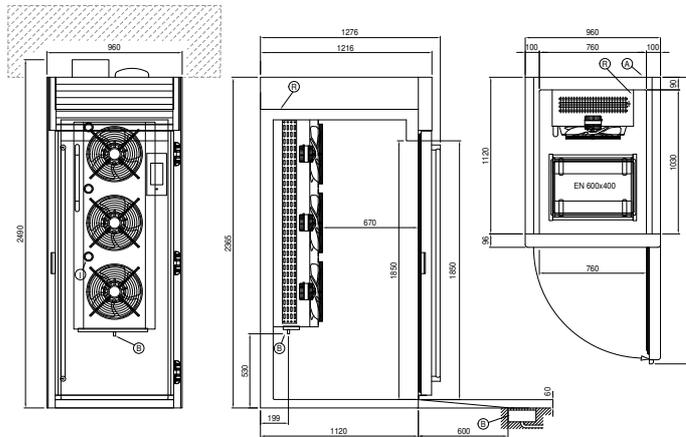
Datos técnicos unidad remota

Alimentación:	400-415 V 3N - 50 Hz
Gas refrigerante:	R404-R452a
CV unidad:	3
Peso bruto:	187 Kg
Dimensiones:	930x680x456 mm
Tubo de entrega:	12 mm
Tubo de retorno:	28 mm
Rendimiento de refrigeración:	Evap. -10°C Cond. +45°C

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