

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

## Vision Industry W30K U

Modello: W30KUR

Cod: W80111112001



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 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. 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                |
| Range temperatura:  | -40°+10°C                 |
| Range ventilazione: | 25% - 100%                |
| Umidificatore:      | Non disponibile           |
| Unità refrigerante: | remota                    |
| Resa +90 / +3:      | 90 Kg                     |
| Resa +90 / -18:     | 66 Kg                     |
| Gas refrigerante:   | R404/R452                 |
| Sbrinamento:        | Ad aria forzata           |
| Valvola:            | Di espansione elettronica |
| Dimensioni:         | 960×1276×2385 mm          |
| Dimensioni imballo: | 1050×1300×2515 mm         |
| Alimentazione:      | 400-415 V - 50-60 Hz      |
| Resa Frigorifera:   | 11010 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                              | Altre alimentazioni                               |
| Fermo porta 100°                                       | Unità condensante W20T remota aperta              |
| Sonda al cuore 3 punti di lettura                      | Unità condensante W20T remota carenata silenziata |
| Sonda al cuore riscaldata 1 punto di lettura           | Carrello 20 teglie GN1/1 598x530x1630 mm          |
| Winter kit -20°C                                       | Carrello 20 teglie EN60x40 460x620x1750 mm        |
| Winter kit -40°C                                       | Cartuccia Filtro Purity C Quell ST 50             |
| Predisposizione per collegamento a centrale remota CO2 | Sistema di sanificazione UV                       |

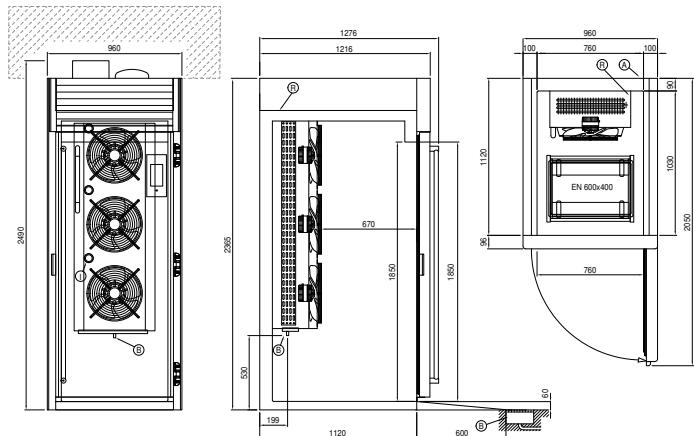
## Dati tecnici unità refrigerante remota

|                   |                         |
|-------------------|-------------------------|
| Alimentazione:    | 400-415 V 3N - 50 Hz    |
| Gas refrigerante: | R404-R452a              |
| Cavalli unità:    | 3                       |
| Peso Lordo:       | 187 Kg                  |
| Dimensioni:       | 930x680x456 mm          |
| Pipe delivery:    | 12 mm                   |
| Pipe suction:     | 28 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

I: Illuminazione led interna

R: Uscita tubi gas

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 previously or subsequently sold.