Cliente _____ Quantità _____

Progetto _____ Posizione _____

Vision Industry W152K NUVO

Modello: W152KHR-2D **Cod:** W82320216001



Abbattitore multifunzione a carrello Pass-Through Vision Industry W152 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 - 780 Kg; resa surgelazione +90/-18°C - 600 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 smontata. 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:	3 carrelli
Range temperatura:	-40°+85°C
Range ventilazione:	25% - 100%
Range umidità:	45% - 95% con umidificatore
Umidificatore:	Incluso
Unità refrigerante:	remota
Resa +90 / +3:	780 Kg
Resa +90 / -18:	600 Kg
Gas refrigerante:	R404/R452
Sbrinamento:	Ad aria forzata
Valvola:	Di espansione elettronica
Dimensioni:	1600×3640×2510 mm
Dimensioni imballo:	N°3× 2755×1730×1690 mm
Alimentazione:	400-415 V - 50-60 Hz
Resa Frigorifera:	68940 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

- 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 6FE-44Y carenata sil.
- Unità condensante 6FE-44Y carenata cond. remoto
- Profili PVC ventilazione sotto cella W150K
- 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
- Detergente per sanificazione

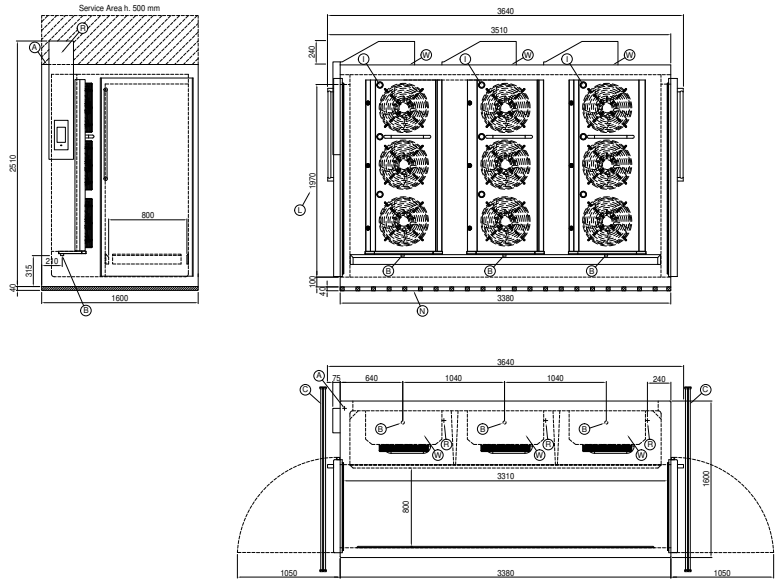
Dati tecnici unità refrigerante remota

Alimentazione:	400-415 V 3N - 50 Hz
Gas refrigerante:	R404-R452a
Cavalli unità:	44
Peso Lordo:	1150 Kg
Dimensioni:	3100×1300×1800 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		Ciclo surgelazione +65/-18	
Consumo		Consumo	
Tempo		Tempo	
Resa	780 Kg	Resa	600 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.