

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

## Vision Industry W200K NUVO

Modello: W200KHR-2D

Cod: W82420212001



Abbattitore multifunzione a carrello Pass-Through Vision Industry W200 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, pasteurizzazione 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 concatenare 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 - 640 Kg; resa surgelazione +90/-18°C - 480 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:   | 4 carrelli                  |
| Range temperatura:  | -40°+85°C                   |
| Range ventilazione: | 25% - 100%                  |
| Range umidità:      | 45% - 95% con umidificatore |
| Umidificatore:      | Incluso                     |
| Unità refrigerante: | remota                      |
| Resa +90 / +3:      | 640 Kg                      |
| Resa +90 / -18:     | 480 Kg                      |
| Gas refrigerante:   | R404/R452                   |
| Sbrinamento:        | Ad aria forzata             |
| Valvola:            | Di espansione elettronica   |
| Dimensioni:         | 1600×4680×2510 mm           |
| Dimensioni imballo: | N°3× 2755×1730×2000 mm      |
| Alimentazione:      | 400-415 V - 50-60 Hz        |
| Resa Frigorifera:   | 52860 W*                    |
| *                   | Evap. -10°C Cond. +45°C     |

## Caratteristiche

|                           |   |
|---------------------------|---|
| Funzioni:                 | Abbattimento, surgelazione, decongelamento, lievitazione e fernalievitazione, mantenimento, pasteurizzazione 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 previously or subsequently sold.

## Accessori e varianti

|  |  |
|--|--|
| Pavimento h 20 mm, rampa di accesso inclusa  | Unità condensante 4HE-18Y carenata sil.            |
| Inversione apertura porta                    | Unità condensante 4HE-18Y carenata cond.<br>remoto |
| Inversione apertura porta e quadro comandi   | Profili PVC ventilazione sotto cella W200K         |
| Fermo porta 100°                             | Rampa h 100 mm Lunghezza 913 mm W40                |
| Sonda al cuore 3 punti di lettura            | Rampa h 140 mm Lunghezza 1390 mm W40               |
| 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                             | Carrello 20 teglie GN2/1 660x720x1750 mm           |
| Altre alimentazioni                          | Carrello 20 teglie EN60x80 660x820x1750 mm         |
| Unità condensante 4HE-18Y aperta             | Cartuccia Filtro Purity C Quell ST 50              |

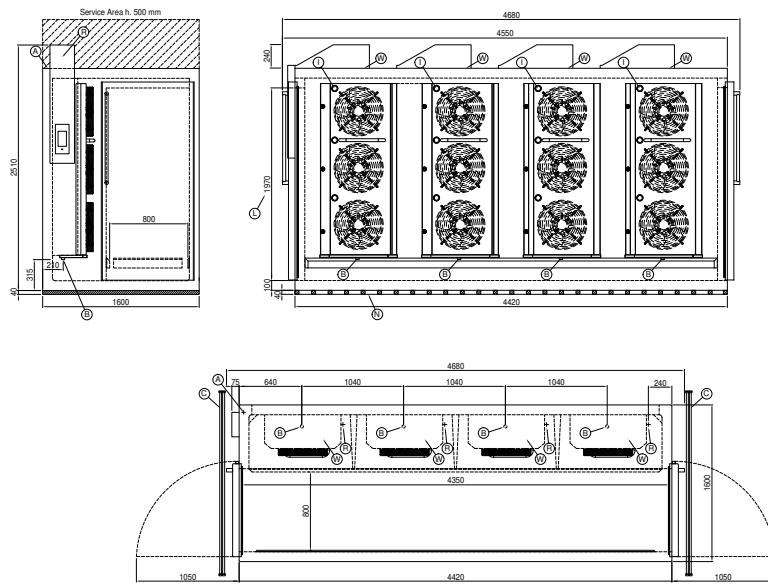
## Dati tecnici unità refrigerante remota

|                   |                         |
|-------------------|-------------------------|
| Alimentazione:    | 400-415 V 3N - 50 Hz    |
| Gas refrigerante: | R404-R452a              |
| Cavalli unità:    | 18                      |
| Peso Lordo:       | 478 Kg                  |
| Dimensioni:       | 1650x1050x876 mm        |
| Pipe delivery:    | 12 mm                   |
| Pipe suction:     | 35 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 connettersi, 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 |   |

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.