Client _____ Quantité _____

Projet _____ Position _____

Vision Industry W30K U

Modèle: W30KU **Cod:** W83111112001

Cellule de refroidissement rapide à chariot Vision Industry W30 version U, plage de température -40°+10°C. Il est équipé des fonctions: refroidissement rapide, surgélation, cycle manuel. Système de réfrigération groupe logé avec condensation à l'air avec gaz réfrigérant R452a. Devote™ - Dynamic Evolution Temperature - le système innovant qui reconnaît de manière autonome le poids, la taille et la température des aliments et raccourcit automatiquement le temps de refroidissement ou de surgélation par air pulsé des aliments chauds sans utiliser de sonde à cœur. Écran tactile 7" et modes de fonctionnement avec recettes personnalisables, réglage de la durée, sonde au cœur ou algorithme Devote. Ventilation réglable de 25 à 100%. Rendement refroidissement rapide +90/+3°C - 90 Kg; rendement surgélation +90/-18°C - 66 Kg. Classe climatique 5 heavy duty, dégivrage à l'air forcé. Épaisseur de l'isolation 60 mm - HFO à haute performance d'isolation et à faible impact environnemental (sans CFC, HCFC, HFC). Détendeur électronique et évaporateur traité anticorrosion. Joint magnétique à à chambre triple, facilement remplaçable, sonde à cœur avec connecteur à vis et éclairage led. Finition extérieure et intérieure en acier AISI 304. Cellule de refroidissement rapide fournie assemblée. Connexion ModBus/RTU Rs485 en standard. Cosmo: connexion wi-fi pour la surveillance à distance via Cosmo App. Lorsqu'elle est reliée à des tables et des armoires Coldline, sert de point relai pour la surveillance à distance des équipements connectés.

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.

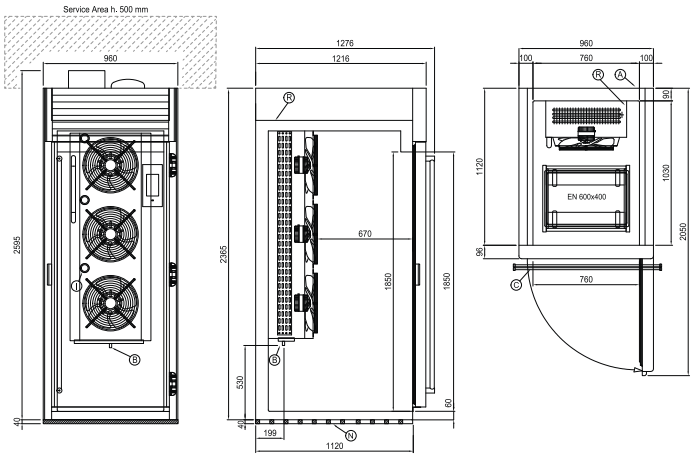
Accessoires et variantes

Inversion d'ouverture de porte	Winter kit -40°C
Butée de porte 100°	Autres alimentations
Sonda al cuore 3 punti di lettura	Chariot 20 plateaux GN1/1 598x530x1630 mm
Sonda al cuore riscaldata 1 punto di lettura	Chariot 20 plateaux EN60x40 460x620x1750 mm
Winter kit -20°C	Cartouche filtrante Purity C Quell ST 50

COSMO - contrôle wi-fi

Cosmo est la technologie Wi-Fi exclusive de The Nice Kitchen qui permet de connecter, de mettre à jour et de contrôler la cellule de refroidissement rapide VISION à partir de smartphones. VISION est également un hub Cosmo et permet de superviser à distance les appareils Coldline qui y sont connectés. Depuis l'application, il est possible de vérifier les conditions de fonctionnement de chaque machine et de recevoir des alertes en cas de fonctionnement anormal.

Déssin technique



A: Sortie cable d'alimentation

B: Condensation de vidange

I: Éclairage led interne

R: Sortie des tubes de gas

Energy consumption EN 10732

Cycle de refroidissement +65/+10

Consommation	
Temps	
Rendement	90 Kg

Cycle de surgélation +65/-18

Consommation	
Temps	
Rendement	66 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.