Клиент Количество

Проект Позиция

Vision Industry W35K U

Модель: W35KUR **Код:** W80110112002



Шкафы шоковой заморозки под тележки Vision Industry W35 версия U, температурный диапазон -40°+10°C. Он оснащен следующими функциями: шоковое охлаждение, глубокая заморозка, ручной цикл. Система дистанционного охлаждения с хладагентом R452a. Devote™ - Dynamic Evolution Temperature - инновационная система, которая автономно распознает вес, размер и температуру продуктов и автоматически сокращает время шокового охлаждения или замораживания горячих продуктов без использования термощупа. 7-дюймовый сенсорный экран и режимы работы с настраиваемыми рецептами, по времени, с помощью термощупа или алгоритма Devote. Регулируемая вентиляция 25-100%. Производительность шоковое охлаждение +90/+3°C - 100 Kg; производительность глубокая заморозка +90/-18°C - 80 Kg. Климатический класс 5 высокая нагрузка, принудительная воздушная оттайка. Толщина изоляции 100 мм - HFO-хладагент с высокими изоляционными характеристиками и низким воздействием на окружающую среду (без ХФУ, ГХФУ, ГФУ). Электронный расширительный клапан и испаритель с антикоррозийной окраской. Компенсационный клапан для сокращения времени ожидания при частом открывании двери. Легко заменяемое трехкамерное магнитное уплотнение, термощуп с винтовым разъемом исветодиодная подсветка. Внутренняя и внешняя отделка из нержавеющей стали AISI 304, Внутренняя часть выполнена из «холстовой» стали со специальной высокопрочной текстурой. Вентиляторный блок и крышка конденсатора снимаются без инструментов. Шкаф шоковой заморозки в собранном виде. Стандартное подключение ModBus/RTU Rs485. Cosmo: wi-fi соединение для удаленного мониторинга через приложение Cosmo App. При подключении к столам и шкафам Coldline работает как узловой хаб для удаленного мониторинга подключенного оборудования.

Технические данные

Максимальная вместимость:	1 тележка
Диапазон температур:	-40°+10°C
Вентиляция:	25% - 100%
Увлажнитель:	Нет в наличии
Холодильный агрегат:	под выносной холод
Произв-сть за цикл +90/+3:	100 Kg
Произв-сть за цикл +90/-18:	80 Kg
Фреон:	R404/R452
Оттайка:	Принудительная воздушная оттайка
Клапан:	Электр. расширительный клапан
Габариты:	1230×1200×2510 mm
Габариты в упаковке:	1464×1364×2550 mm
Напряжение:	400-415 V - 50-60 Hz
Холод. Мощность:	11010 W*
***:**	Испарител. -10°C конд. +45°C

Характеристики

Функции:	Шоковое охлаждение и глубокая заморозка, непрерывный цикл
контроль:	7 "сенсорный экран с USB
Уплотнение дверцы:	Магнитный, трехкамерный и егко заменяемый
Термощуп:	Игольчатый одноточечный термощеп, быстросъемный и егкозаменяемый
Толщина изоляции:	Толщина 100 мм - CFC/HCFC нет
Внешняя/внутренняя отделка:	Внутренняя и внешняя поверхности из «льняной» стали
Внутренние углы:	Закругленное основание 20 мм
Ручка:	Трубчатый из нержавеющей стали AISI 304
Cosmo:	Система дистанционного управления 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.

Аксессуары и модификации

- Abbattitore fornito smontato
- Пол h 20 мм, вкатная рампа в комплекте
- Перевешиваемая дверь
- Перевешивание дверей и панели управления
- Угол открытия двери до 100°
- Sonda al cuore 3 punti di lettura
- Sonda al cuore riscaldata 1 punto di lettura
- Winter kit -20°C
- Winter kit -40°C
- Подготовлено для подключения CO2 к централи
- Другое напряжение
- Открытый выносной агрегат 4EES-4Y
- Выносной агрегат-тихоход в корпусе 4EES-4Y + Зимний комплект -20°C
- ПВХ вентиляционные профили под основание W35K
- Рампа h 100 мм. Длина 913 мм W35
- Рампа h 140 мм. Длина 1390 мм W35
- Тележка 20 лотков GN1/1 598x530x1630 мм
- Тележка 20 лотков EN60x40 460x620x1750 мм
- Фильтр-картридж Purity C Quell ST 50
- Дезинфицирующее моющее средство

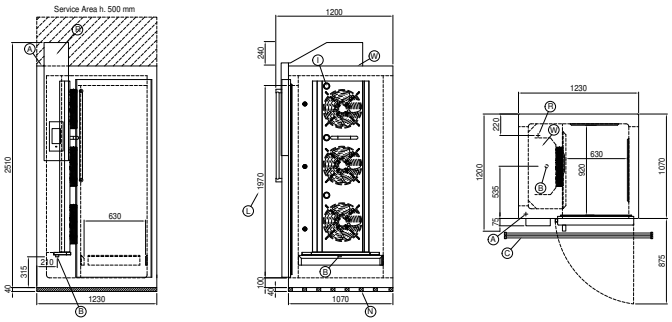
Конструкция вын. агрегата

Напряжение:	400-415 V 3N - 50 Hz
Фреон:	R404-R452a
Л.С. агрегата:	4
Вес брутто:	187 Kg
Габариты:	1110×785×626 mm
Труба с фреоном на входе:	12 mm
Труба с фреоном на выходе:	28 mm
Холод. Мощность:	Испарител. -10°C конд. +45°C

COSMO - контроль wi-fi

Cosmo - это эксклюзивная технология Wi-Fi от The Nice Kitchen, которая позволяет подключать, обновлять и контролировать работу шокового охладителя VISION со смартфона. VISION также является концентратором Cosmo и позволяет удаленно контролировать подключенные к нему приборы Coldline. Из приложения вы можете проверить условия работы каждого аппарата и получить предупреждения в случае ненормальной работы.

Технический чертеж



A:	Выход кабеля питания	**B:**	Слив конденсата	**C:**	Трап в полу для отвода конденсата (рекомендуемые)
I:	Внутреннее светодиодное освещение	**L:**	Полезный дверной проем	**N:**	Изоляционные профили
R:	Выход трубок фреона	**W:**	Загрузка воды в увлажнитель - внутренняя резьба 3/4 дюйма. Слив не требуется		

Energy consumption EN 10732

Ciclo abbattimento +65/+10

Consumo	
Tempo	
Resa	**100 Kg**

Ciclo surgelazione +65/-18

Consumo	
Tempo	
Resa	**80 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.