Клиент Количество

Проект Позиция

# Vision Industry W50K U

**Модель:** W50KUR **Код:** W80120114002



Шкафы шоковой заморозки под тележки Vision Industry W50 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 - 200 Kg; производительность глубокая заморозка +90/-18°C - 160 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:** | 200 Kg |
| **Произв-сть за цикл +90/-18:** | 160 Kg |
| **Фреон:** | R404/R452 |
| **Оттайка:** | Принудительная воздушная оттайка |
| **Клапан:** | Электр. расширительный клапан |
| **Габариты:** | 1600×1430×2510 mm |
| **Габариты в упаковке:** | 1734×1694×2550 mm |
| **Напряжение:** | 400-415 V - 50-60 Hz |
| **Холод. Мощность:** | 20610 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 4PES-12Y
- Выносной агрегат-тихоход в корпусе 4PES-12Y
- Агрегат в корпусе с выносным конденсатором 4PES-12Y
- ПВХ вентиляционные профили под основание W50K
- Рампа h 100 мм. Длина 913 мм W40
- Рампа h 140 мм. Длина 1390 мм W40
- Тележка 20 лотков GN1/1 598x530x1630 мм
- Тележка 20 лотков EN60x40 460x620x1750 мм
- Тележка 20 лотков GN2/1 660x720x1750 мм
- Тележка 20 лотков EN60x80 660x820x1750 мм
- Фильтр-картридж Purity C Quell ST 50
- Дезинфицирующее моющее средство
- УФ-стерилизатор

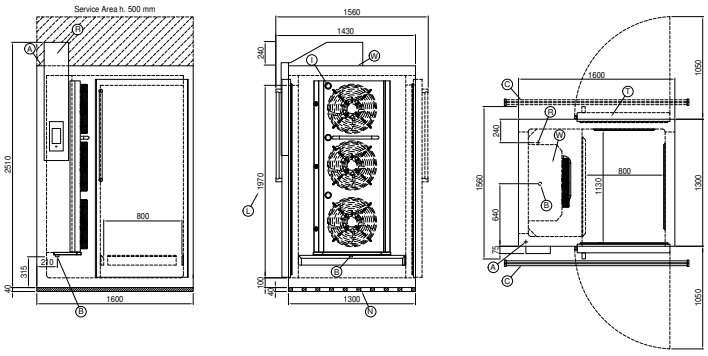
## Конструкция вын. агрегата

| | |
|---|---|
| **Напряжение:** | 400-415 V 3N - 50 Hz |
| **Фреон:** | R404-R452a |
| **Л.С. агрегата:** | 12 |
| **Вес брутто:** | 296 Kg |
| **Габариты:** | 1315×870×852 mm |
| **Труба с фреоном на входе:** | 12 mm |
| **Труба с фреоном на выходе:** | 42 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 | **T:** | Сквозная версия | **W:** | Загрузка воды в увлажнитель - внутренняя резьба 3/4 дюйма. Слив не требуется |

## Energy consumption EN 10732

**Ciclo abbattimento +65/+10**

| Consumo | Tempo |
|---|---|
| Resa | **200 Kg** |

**Ciclo surgelazione +65/-18**

| Consumo | Tempo |
|---|---|
| Resa | **160 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.