Клиент _____ Количество _____

Проект _____ Позиция _____

# Шкаф шоковой заморозки Vision NUVO

**Модель:** W6H **Код:** W64066000011




Шкафы шоковой заморозки Vision NUVO, 6 противней, глубина 800 мм, температурный диапазон -40°+85°C с бойлером-увлажнителем в стандартной комплектации. Он оснащен следующими функциями: шоковое охлаждение, глубокая заморозка, ручной цикл, разморозка, расстойка, отложенная расстойка, поддержание температуры, сушка, шоколад, йогурт, пастеризация паром, низкотемпературное паровое приготовление, мойка паром. Подключаемая система хладагента с воздушной конденсацией с экологически чистым газообразным хладагентом R290. 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. Запатентованная технология NUVO™ для приготовления продуктов при низких температурах с использованием пара и одновременным циклом охлаждения или замораживания. 7-дюймовый сенсорный экран на дверце и режимы работы с настраиваемыми рецептами, с таймером, кардиозондом или алгоритмом Devote. Регулируемая вентиляция 25-100%, регулируемая влажность 45-95%. Производительность шоковое охлаждение +90/+3°C - 28 Kg; производительность глубокая заморозка +90/-18°C - 23 Kg. Климатический класс 5 высокая нагрузка, размораживание горячим газом. Толщина изоляции 60 мм - HFO-хладагент с высокими изоляционными характеристиками и низким воздействием на окружающую среду (без ХФУ, ГХФУ, ГФУ). Электронный расширительный клапан и испаритель с антикоррозионной окраской. Дверь с подушкой и системой защиты от влаги, Легко заменяемое трехкамерное магнитное уплотнение, стержневой зонд с винтовым разъемом и корпусом на порту и светодиодное освещение.Внутренняя и внешняя отделка из нержавеющей стали AISI 304, внутренняя часть из "брезентовой" стали со специальной высокопрочной текстурой. блок вентилятора и кожух конденсатора снимаются без использования инструментов. Комплектация: 6 пар направляющих для GN1/1-EN60x40. Стандартное подключение ModBus/RTU Rs485. Cosmo: wi-fi соединение для удаленного мониторинга через приложение Cosmo App. При подключении к столам и шкафам Coldline он выступает в роли концентратора для удаленного мониторинга подключенного оборудования.

## Технические данные

| | |
|---|---|
| **Столешница:** | Упрочненная столешница 4 см для установки пароконвектомата |
| **Максимальная вместимость:** | 8 противне |
| **Вместимость брутто:** | 160 lt |
| **Диапазон температур:** | -40°+85°C |
| **Вентиляция:** | 25% - 100% |
| **Влажность:** | 45% - 95% с увлажнителем |
| **Увлажнитель:** | Включая |
| **Холодильный агрегат:** | С встроенным агрегатом |
| **Произв-сть за цикл +90/+3:** | 28 Kg |
| **Произв-сть за цикл +90/-18:** | 23 Kg |
| **Климатический класс:** | 5 |
| **Фреон:** | R290 (GWP=3) |
| **Количество хладагента:** | 150g |
| **Оттайка:** | Оттайка горячим газом |
| **Клапан:** | Электр. расширительный клапан |
| **Габариты:** | 780×859×913 mm |
| **Габариты в упаковке:** | 875×915×1141 mm |
| **Напряжение:** | 220-240 V - 50 Hz |
| **Холод. Мощность:** | 2368 W* |
| ***:** | Испарител. -10°C конд. +40°C |
| **Шум:** | 60,4 dB |

## Характеристики

| | |
|---|---|
| **Функции:** | Шоковое охлаждение, глубокая заморозка, разморозка, расстойка, отложенная расстойка, поддержание температуры, сушка, шоколад, йогурт, пастеризация паром, низкотемпературное паровое приготовление, мойка паром, ручной паровой режим |
| **Базовая комплектация:** | 6 направляющих GN1/1, EN60x40 |
| **контроль:** | 7 "сенсорный экран с USB |
| **Двери:** | Амортизация, с системой против запахов |
| **Уплотнение дверцы:** | Магнитный, трехкамерный и егко заменяемый |
| **Термощуп:** | Игольчатый одноточечный термощеп, быстросъемный и егкозаменяемый |
| **Толщина изоляции:** | Толщина 60 мм - CFC/HCFC нет |
| **Внешняя/внутренняя отделка:** | Снаружи и внутри из нержавеющей стали AISI 304. Внутренняя и внешняя поверхности из «льняной» стали |
| **Внутренние углы:** | Округлые для егкой чистки |
| **Ручка:** | Трубчатый из нержавеющей стали AISI 304 |
| **Направляющие и стойки:** | Хромированная застежка со встроенным замком |
| **Ножки:** | из нержавеющей стали AISI 304, регулируемые h 100/150 мм |
| **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.

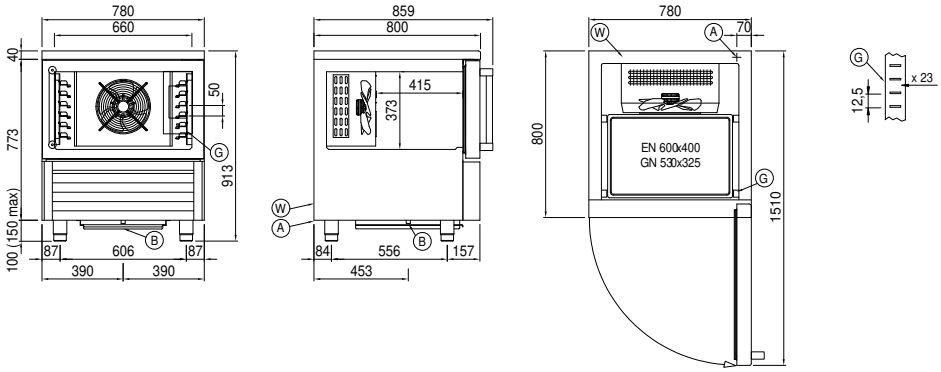
## Аксессуары и модификации

- Персонализированный RAL
- Sonda al cuore a 3 punti di lettura
- Sonda al cuore riscaldata a 1 punto di lettura
- Перевешиваемая дверь
- Alimentazione Monofase 50Hz oppure 60Hz
- Alimentazione Trifase 50Hz oppure 60Hz
- Alimentazione frequenza 60Hz
- Другое напряжение
- Фильтр-картридж Purity C Quell ST 50
- Низкая ножка h 55/70 мм
- 4 вращающиеся колеса из нерж стали с тормозами, h 128 мм
- Решётка из нержавеющей стали GN1/1
- Решетка с пластиковым покрытием GN1/1
- Решётка из нержавеющей стали EN60x40
- Решетка с пластиковым покрытием EN60x40
- Пара направляющих типа L 398 мм GN-EN
- Пара направляющих типа L 398 мм EN
- Дезинфицирующее моющее средство
- Сенсорный экран управления
- Комплект подключения кабеля Cosmo

## 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

**G:** Направляющие и стойки

**W:** Загрузка воды в увлажнитель - внутренняя резьба 3/4 дюйма. Слив не требуется

## Energy consumption EN 10732

| Ciclo abbattimento +65/+10 | | Ciclo surgelazione +65/-18 | |
|---|---|---|---|
| Consumo | **0,073 kWh/kg** | Consumo | **0,242 kWh/kg** |
| Tempo | **63 min** | Tempo | **247 min** |
| Resa | **28 Kg** | Resa | **23 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.