Клиент Количество

Проект Позиция

Шкаф шоковой заморозки Vision NUVO

Модель: W5HS **Код:** W64056010011

Шкафы шоковой заморозки Vision NUVO, 5 противней, глубина 700 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 - 18 Kg; производительность глубокая заморозка +90/-18°C - 10 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: 5 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.

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.

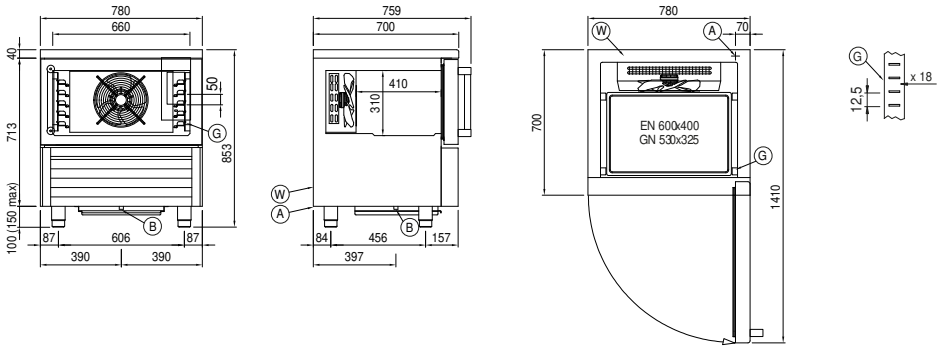
Аксессуары и модификации

- 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

Consumo	**0,062 kWh/kg**
Tempo	**62 min**
Resa	**18 Kg**

Ciclo surgelazione +65/-18

Consumo	**0,408 kWh/kg**
Tempo	**266 min**
Resa	**10 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.