Клиент Количество

Проект Позиция

# Шкафы-стол шоковой заморозки Vision F

**Модель:** WTP7FA **Код:** W67074011001



Столы шоковой заморозки Vision F, 7 противней со столешницей, температурный диапазон -40°+65°C с бойлером-увлажнителем в стандартной комплектации. Он оснащен следующими функциями: шоковое охлаждение, глубокая заморозка, разморозка, расстойка, отложенная расстойка, поддержание температуры, сушка, шоколад, йогурт, мойка паром, ручной режим. Встраиваемая холодильная система с конденсацией воды 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%, регулируемая влажность 45-95%. Производительность шоковое охлаждение +90/+3°C - 34 Kg; производительность глубокая заморозка +90/-18°C - 24 Kg. Климатический класс 5 высокая нагрузка, оттайка 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 антикоррозийной окраской. Легко заменяемое трехкамерное магнитное уплотнение, термощуп с винтовым разъемом исветодиодная подсветка. Внутренняя и внешняя отделка из нержавеющей стали AISI 304. Комплектация: 7 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 работает как узловой хаб для удаленного мониторинга подключенного оборудования.

## Технические данные

| | |
|---|---|
| **Столешница:** | Упрочненная столешница 4 см для установки пароконвектомата |
| **Максимальная вместимость:** | 11 тележек |
| **Вместимость брутто:** | 248 lt |
| **Диапазон температур:** | -40°+65°C |
| **Вентиляция:** | 25% - 100% |
| **Влажность:** | 45% - 95% с увлажнителем |
| **Увлажнитель:** | Включая |
| **Холодильный агрегат:** | Встроен.агрегат, водянное охл |
| **Произв-сть за цикл +90/+3:** | 34 Kg |
| **Произв-сть за цикл +90/-18:** | 24 Kg |
| **Климатический класс:** | 5 |
| **Фреон:** | R452a (GWP=2.141) |
| **Количество хладагента:** | 1500g |
| **Оттайка:** | Оттайка горячим газом |
| **Высота корпуса:** | 710 mm |
| **Клапан:** | Электр. расширительный клапан |
| **Габариты:** | 1400×700×850 mm |
| **Габариты в упаковке:** | 1545×900×998 mm |
| **Напряжение:** | 220-240 V - 50 Hz |
| **Холод. Мощность:** | 2084 W* |
| ***:** | Испарител. -10°C конд. +45°C |

## Характеристики

| | |
|---|---|
| **Функции:** | Шоковое охлаждение, глубокая заморозка, разморозка, расстойка, отложенная расстойка, поддержание температуры, сушка, шоколад, йогурт, мойка паром, ручной режим |
| **Базовая комплектация:** | 7 направляющих GN1/1, EN60x40 |
| **контроль:** | 7 "сенсорный экран с USB |
| **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:** | Нержавеющая сталь AISI 304, толщина 2 mm |
| **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.

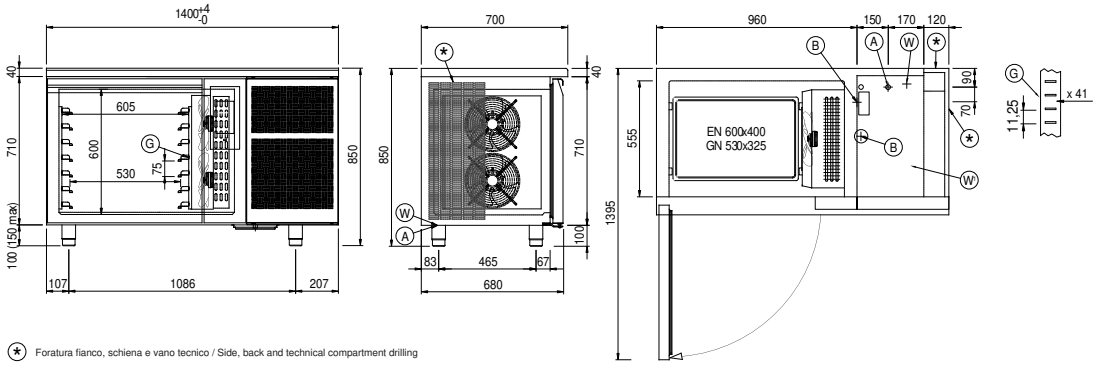
## Аксессуары и модификации

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

**W1:** Загрузка / слив воды для конденсаторной установки - наружная резьба 3/4 дюйма

## Energy consumption EN 10732

| **Ciclo abbattimento +65/+10** | | **Ciclo surgelazione +65/-18** | |
|---|---|---|---|
| Consumo | | Consumo | |
| Tempo | | Tempo | |
| Resa | **34 Kg** | Resa | **24 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.