

Клиент _____ Количество _____
Проект _____ Позиция _____

Vision Industry W150LK U

Модель: W150LKUR-2D

Код: W80320412001



Шкафы шоковой заморозки сквозные под тележки Vision Industry W150L 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 - 600 Kg; производительность глубокая заморозка +90/-18°C - 480 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 светодиодная 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 разобранном 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:	3 тележки
Диапазон температур:	-40°+10°C
Вентиляция:	25% - 100%
Увлажнитель:	Нет в наличии
Холодильный агрегат:	под выносной холод
Произв-сть за цикл +90/+3:	600 Kg
Произв-сть за цикл +90/-18:	480 Kg
Фреон:	R404/R452
Оттайка:	Принудительная воздушная оттайка
Клапан:	Электр. расширительный клапан
Габариты:	1850×3640×2510 mm
Габариты в упаковке:	N°3× 2755×1980×1690 mm
Напряжение:	400-415 V - 50-60 Hz
Холод. Мощность:	68940 W*
*:	Испарител. -10°C конд. +45°C

Характеристики

Функции:	Шоковое охлаждение и глубокая заморозка, непрерывный цикл
контроль:	7 "сенсорный экран с USB
Двери:	Закрытие Dictator для абсорбирования внезапных изменений давления при открытии и закрытии дверей
Уплотнение дверцы:	Магнитный, трехкамерный и легко заменяемый
Термощуп:	Игольчатый одноточечный термощуп, быстросъемный и легкозаменяемый
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

Аксессуары и модификации

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
Выносной агрегат-тихоход в корпусе 6FE-44Y

Агрегат в корпусе с выносным конденсатором 6FE-44Y
ПВХ вентиляционные профили под основание W150LK
Рампа h 100 мм. Длина 913 мм W50L
Рампа h 140 мм. Длина 1390 мм W50L
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

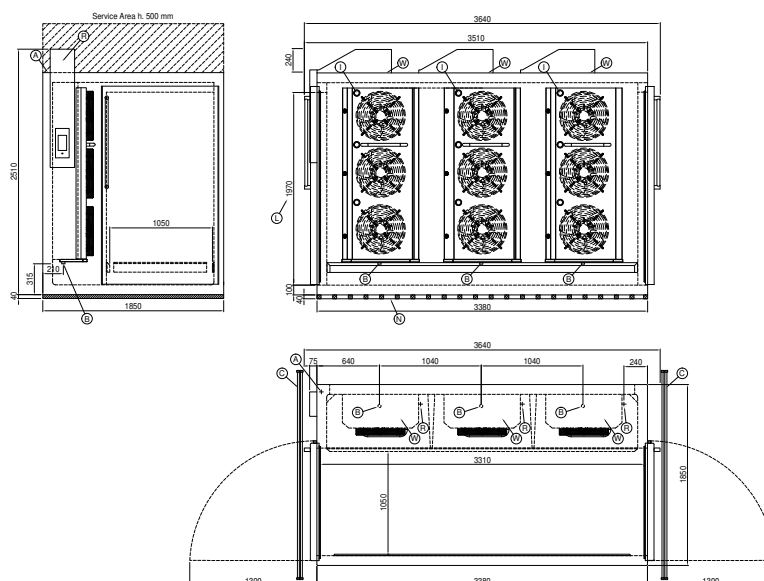
Конструкция вын. агрегата

Напряжение:	400-415 V 3N - 50 Hz
Фреон:	R404-R452a
Л.С. агрегата:	44
Вес брутто:	1150 Kg
Габариты:	3100×1300×1800 mm
Труба с фреоном на входе:	12 mm
Труба с фреоном на выходе:	42 mm
Холод. Мощность:	Испаритель. -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 чертёж



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	