

Клиент _____ Количество _____
Проект _____ Позиция _____

Vision Industry W300LK U

Модель: W300LKUR-2D

Код: W80620212001



Шкафы шоковой заморозки сквозные под тележки Vision Industry W300L 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 - 1200 Kg; производительность глубокая заморозка +90/-18°C - 960 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:	6 тележек
Диапазон температур:	-40°+10°C
Вентиляция:	25% - 100%
Увлажнитель:	Нет в наличии
Холодильный агрегат:	под выносной холод
Произв-сть за цикл +90/+3:	1200 Kg
Произв-сть за цикл +90/-18:	960 Kg
Фреон:	R404/R452
Оттайка:	Принудительная воздушная оттайка
Клапан:	Электр. расширительный клапан
Габариты:	1850×6760×2510 mm
Габариты в упаковке:	N°5× 2755×1980×2000 mm
Напряжение:	400-415 V - 50-60 Hz
Холод. Мощность:	137880 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 W300LK
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

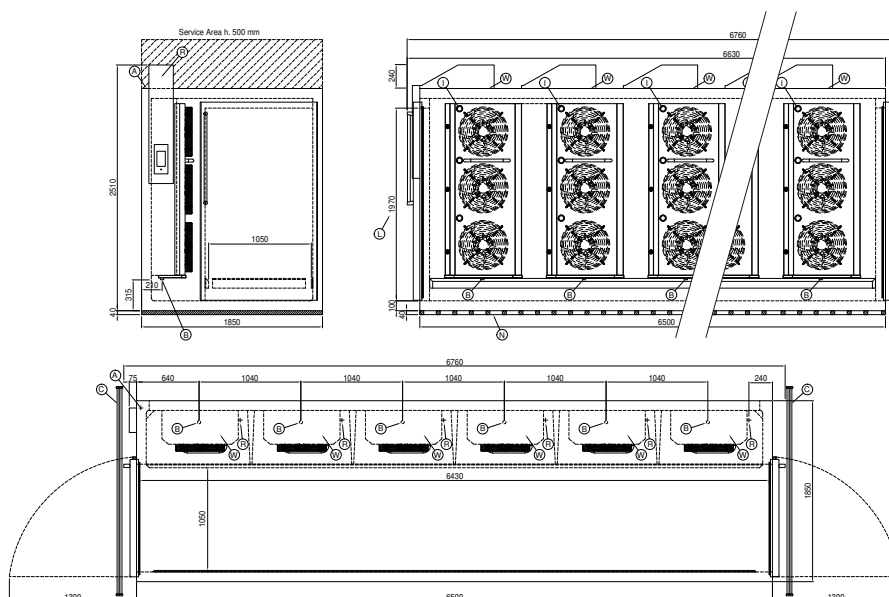
Конструкция вын. агрегата

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:	35 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		

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 previously or subsequently sold.