Клиент Количество

Проект Позиция

# Vision Industry W100K NUVO

**Модель:** W100KHR-2D **Код:** W82220212001



Шкафы шоковой заморозки сквозные под тележки Vision Industry W100 версия NUVO, 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, пастеризация паром, низкотемпературное паровое приготовление, мойка паром. 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. Запатентованная технология NUVO™ для приготовления пищи при низких температурах с использованием пара и последовательными циклами шокового охлаждения или глубоой заморозки. 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 - 320 Kg; производительность глубокая заморозка +90/-18°C - 240 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 исветодиодная 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 собранном 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:** | 2 тележки |
| **Диапазон температур:** | -40°+85°C |
| **Вентиляция:** | 25% - 100% |
| **Влажность:** | 45% - 95% с увлажнителем |
| **Увлажнитель:** | Включая |
| **Холодильный агрегат:** | под выносной холод |
| **Произв-сть за цикл +90/+3:** | 320 Kg |
| **Произв-сть за цикл +90/-18:** | 240 Kg |
| **Фреон:** | R404/R452 |
| **Оттайка:** | Принудительная воздушная оттайка |
| **Клапан:** | Электр. расширительный клапан |
| **Габариты:** | 1600×2600×2510 mm |
| **Габариты в упаковке:** | 2735×1735×2550 mm |
| **Напряжение:** | 400-415 V - 50-60 Hz |
| **Холод. Мощность:** | 29880 W* |
| ***:** | Испарител. -10°C конд. +45°C |

## Характеристики

| | |
|---|---|
| **Функции:** | Шоковое охлаждение, глубокая заморозка, разморозка, расстойка, отложенная расстойка, поддержание температуры, пастеризация паром, низкотемпературное паровое приготовление, мойка паром, ручной паровой режим |
| **контроль:** | 7 "сенсорный экран с USB |
| **Двери:** | Закрытие Dictator для абсорбирования внезапных изменений давления при открытии и закрытии дверей |
| **Уплотнение дверцы:** | Магнитный, трехкамерный и егко заменяемый |
| **Термощуп:** | Игольчатый одноточечный термощеп, быстросъемный и егкозаменяемый |
| **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 |

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

- Abbattitore fornito smontato
- 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
- Другое напряжение
- Открытый выносной агрегат 4HE-18Y
- Выносной агрегат-тихоход в корпусе 4HE-18Y
- Агрегат в корпусе с выносным конденсатором 4HE-18Y
- ПВХ вентиляционные профили под основание W100K
- Рампа h 100 мм. Длина 913 мм W40
- Рампа h 140 мм. Длина 1390 мм W40
- 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

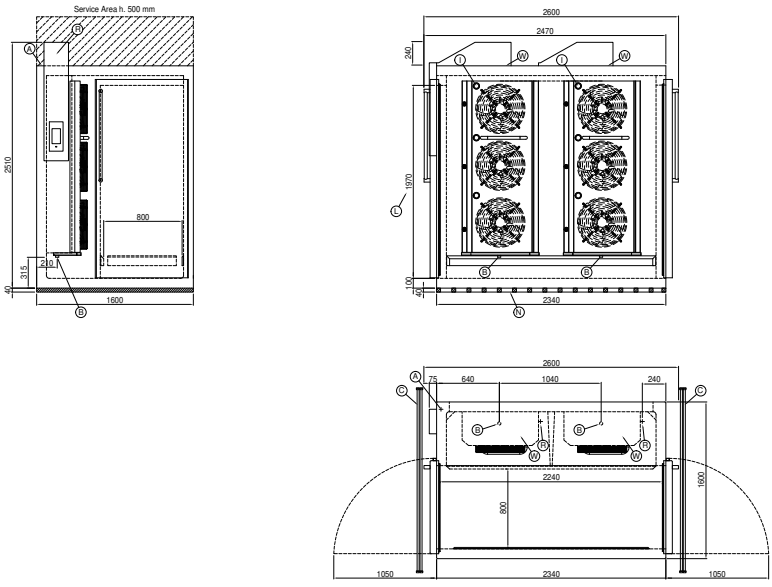
## Конструкция вын. агрегата

| | |
|---|---|
| **Напряжение:** | 400-415 V 3N - 50 Hz |
| **Фреон:** | R404-R452a |
| **Л.С. агрегата:** | 18 |
| **Вес брутто:** | 478 Kg |
| **Габариты:** | 1650×1050×876 mm |
| **Труба с фреоном на входе:** | 12 mm |
| **Труба с фреоном на выходе:** | 35 mm |
| **Холод. Мощность:** | Испарител. -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 чертеж




| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **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 | | |

## Energy consumption EN 10732

**Ciclo abbattimento +65/+10** **Ciclo surgelazione +65/-18**

| | | | |
|---|---|---|---|
| Consumo | | Consumo | |
| Tempo | | Tempo | |
| Resa | **320 Kg** | Resa | **240 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.