

Клиент	Количество
Проект	Позиция

Vision Industry W101K NUVO

Модель: W101KHR-2D **Код:** W82220214001



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:	400 Kg
Произв-сть за цикл +90/-18:	320 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:	41220 W*
*:	Испарител10°С конд. +45°С

Шкафы шоковой заморозки сквозные под тележки Vision Industry W101 версия NUVO, температурный диапазон -40°+85°C с бойлеромувлажнителем 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 - 400 Kg; производительность глубокая заморозка +90/-18°C - 320 Kg. Климатический класс 5 высокая нагрузка, принудительная воздушная оттайка. Толщина изоляции 100 мм - НFOхладагент 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.

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 previously 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 4GE-23Y

Выносной агрегат-тихоход в корпусе 4GE-23Y

Агрегат в корпусе с выносным конденсатором 4GE-23Y

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

Тележка 20 лотков GN2/1 660x720x1750 мм

Тележка 20 лотков EN60x80 660x820x1750

Фильтр-картридж Purity C Quell ST 50

Дезинфицирующее моющее средство

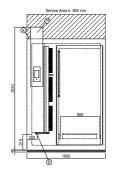
Конструкция вын. агрегата

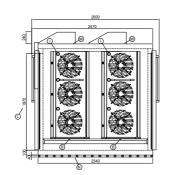
Напряжение:	400-415 V 3N - 50 Hz	
Фреон:	R404-R452a	
Л.С. агрегата:	23	
Вес брутто:	521 Kg	
Габариты:	2180×1170×1208 mm	
Труба с фреоном на входе:	12 mm	
Труба с фреоном на выходе: 42 mm		
Холод. Мощность:	Испарител10°С конд. +45°С	

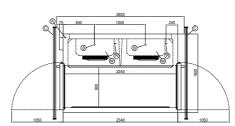
COSMO - контроль wi-fi

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







C:

A: Выход кабеля питания B: Слив конденсата Трап в полу для отвода конденсата (рекомендуемые)

Внутреннее светодиодное освещение

L: Полезный дверной проем Изоляционные профили

Выход трубок фреона

R:

Загрузка воды в увлажнитель - внутренняя резьба 3/4 дюйма. Слив не требуется w:

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.