

| Клиент | Количество |
|--------|------------|
| Проект | Позиция |

Vision Industry W102K NUVO

Модель: W102KHR-2D **Код:** W82220216001



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: | 520 Kg |
| Произв-сть за цикл +90/-18: | 400 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: | 45960 W* |
| *: | Испарител10°С конд. +45°С |

Шкафы шоковой заморозки сквозные под тележки Vision Industry W102 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 - 520 Kg; производительность глубокая заморозка +90/-18°C - 400 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

| Выносной агрегат-тихоход в корпусе 4FE-28Y |
|--|
| Агрегат в корпусе с выносным конденсатором 4FE-28Y |
| 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 |

Фильтр-картридж Purity C Quell ST 50

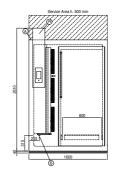
Конструкция вын. агрегата

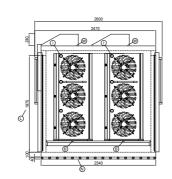
| Напряжение: | 400-415 V 3N - 50 Hz | | | |
|---|---------------------------|--|--|--|
| Фреон: | R404-R452a | | | |
| Л.С. агрегата: | 28 | | | |
| Вес брутто: | 950 Kg | | | |
| Габариты: | 2200×1300×1800 mm | | | |
| Труба с фреоном на входе: | 12 mm | | | |
| Труба с фреоном на выходе: 42 mm | | | | |
| Холод. Мощность: | Испарител10°С конд. +45°С | | | |

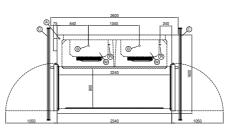
COSMO - контроль wi-fi

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 Соsmo 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) |
|----|--------------------------------------|----|--|----|---|
| l: | 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 previosly or subsequently sold.