Клиент Количество

Проект Позиция

Шкаф Vision C60

Модель: AC60/1MR **Код:** A62601200101



Шкафы для хранения Vision AC60, 1 дверь, температурный диапазон -5°+15°C. Он оснащен следующими функциями: хранение, Шоколад, Размораживание. Выносной холодильный агрегат, климатический класс 5 высокая нагрузка и хладагент R452a. Электрическая оттайка, регулируемая вентиляция 50-100% и регулируемая влажность 90-40% для функции шоколада. 7-дюймовый сенсорный экран и режимы работы с настраиваемыми рецептами. Комплектация: 20 пар направляющих для EN60x80, освещение светодиодной лентой,Электронный расширительный клапан и испаритель с антикоррозийным покрытием. Толщина изоляции 75 мм - HFO-хладагент с высокими изоляционными характеристиками и низким воздействием на окружающую среду (без ХФУ, ГХФУ, ГФУ). Ручка из нержавеющей стали AISI 304 и магнитное трехкамерное уплотнение дверцы, легко заменяемое. Внутри/снаружи нержавеющая сталь AISI 304; внешняя задняя спинка, внешнее дно и внутренний технический отсек из оцинкованной/ламинированной стали. 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:	33 противн
Вместимость брутто:	947 lt
Диапазон температур:	-5°+15°C
Вентиляция:	50% - 100%
Влажность:	90% - 40% (T°C >+4°C)
Холодильный агрегат:	под выносной холод
Фреон:	R452a (GWP=2.141)
Оттайка:	Электрическая оттайка
Клапан:	Поставляется с соленоидом
Габариты:	810×1096×2215 mm
Габариты в упаковке:	905×1130×2258 mm
Напряжение:	220-240 V - 50-60 Hz
Холод. Мощность:	668 W*
***:**	Испарител. -10°C конд. +55°C

Характеристики

Функции:	Хранение, Шоколад, Размораживание, Мороженое
Базовая комплектация:	20 направляющих для EN60x80 противней, LED подсветка
контроль:	7 "сенсорный экран с USB
Двери:	1 двери, самозакрывающиеся перенавешиваемые с фиксатором под 105°, молния справа
Уплотнение дверцы:	Магнитный, трехкамерный и егко заменяемый
Толщина изоляции:	Толщина 75 мм - CFC/HCFC нет
Внешняя/внутренняя отделка:	Снаружи и внутри из нержавеющей стали AISI 304. Задняя стенка, база и внутренний технический отсек из оцинкованной / окрашенной стали.
Внутренние углы:	Округлые для егкой чистки
Ручка:	Трубчатый из нержавеющей стали AISI 304
Направляющие и стойки:	Магнитный, трехкамерный и егко заменяемый
Ножки:	из нержавеющей стали AISI 304, регулируемые h 100/150 мм
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

- Персонализированный RAL
- Alimentazione frequenza 60Hz
- Другое напряжение
- Выносной агрегат NEK6210GK
- 4 вращающиеся колеса из нерж стали с тормозами, h 128 мм
- Противень, алюминиевый сплав EN60x40 h 20 мм
- Решётка из нержавеющей стали EN60x40
- Решетка с пластиковым покрытием EN60x40
- Пара направляющих типа L 755 мм EN60x80
- Серийный интерфейс, кабель RS485

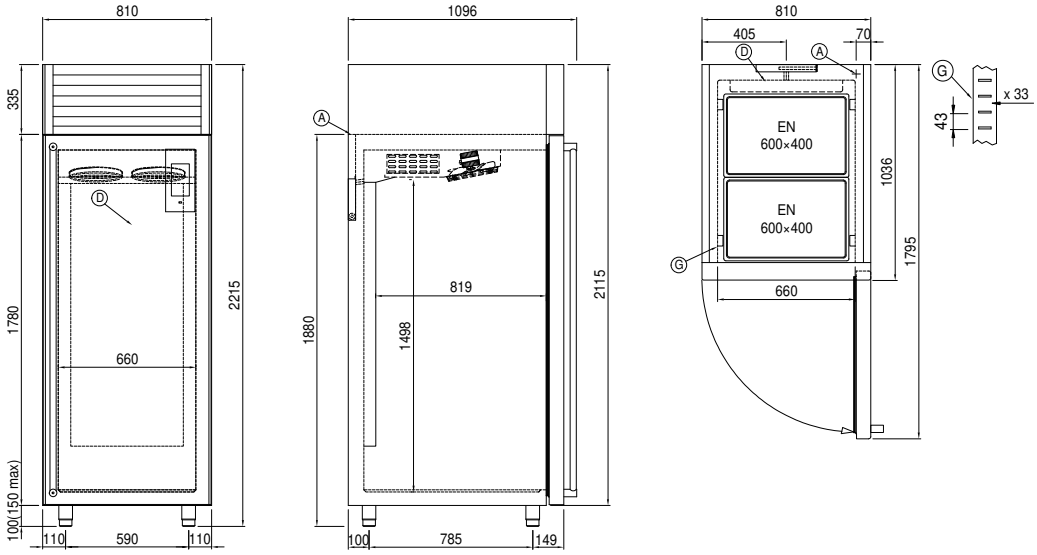
Конструкция вын. агрегата

Напряжение:	220-240 V - 50 Hz
Фреон:	R452A
Вес брутто:	16 Kg
Габариты:	480×330×295 mm
Труба с фреоном на входе:	Ø 1/4"
Труба с фреоном на выходе:	Ø 3/8"
Габариты в упаковке:	540×345×310 mm
Холод. Мощность:	Испарител. -10°C конд. +55°C

COSMO - контроль wi-fi

Cosmo - это эксклюзивная технология Wi-Fi от The Nice Kitchen, которая позволяет подключать, обновлять и контролировать консерватории VISION со смартфонов. 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

D: Циркуляция воздуха

G: Направляющие и стойки

J: Автоматическое испарение конденсата

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.