

Клиент

Количество

Проект

Позиция

Vision Industry W50K U

Модель: W50KUR

Код: W80120114002



Шкафы шоковой заморозки под тележки Vision Industry W50 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 - 200 Kg; производительность глубокая заморозка +90/-18°C - 160 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 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: | 1 тележка GN2/1, EN60x80 |
| Диапазон температур: | -40°+10°C |
| Вентиляция: | 25% - 100% |
| Увлажнитель: | Нет в наличии |
| Холодильный агрегат: | под выносной холод |
| Произв-сть за цикл +90/+3: | 200 Kg |
| Произв-сть за цикл +90/-18: | 160 Kg |
| Фреон: | R404/R452 |
| Оттайка: | Принудительная воздушная оттайка |
| Клапан: | Электр. расширительный клапан |
| Габариты: | 1600×1430×2510 mm |
| Габариты в упаковке: | 1734×1694×2550 mm |
| Вес нетто / брутто: | 440 Kg / 480 Kg |
| Объем нетто / брутто: | / |
| Напряжение: | 400-415 V - 50-60 Hz |
| Эл. мощность: | 1270 W - 3,14 A |
| Холод. Мощность: | 20610 W* |
| *: | Испарител. -10°C конд. +45°C |

Характеристики

| | |
|-----------------------------|--|
| Функции: | Шоковое охлаждение и глубокая заморозка, непрерывный цикл |
| контроль: | 7 "сенсорный экран с USB |
| Уплотнение дверцы: | Магнитный, трехкамерный и егко заменяемый |
| Термощуп: | Игольчатый одноточечный термощеп, быстросъемный и егкозаменяемый |
| Толщина изоляции: | Толщина 100 мм - CFC/HFCs 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

| | |
|--|---|
| Abbattitore fornito smontato | Выносной агрегат-тихоход в корпусе 4PES-12Y |
| Пол h 20 мм, вкатная рампа в комплекте | |
| Перевешиваемая дверь | Агрегат в корпусе с выносным конденсатором 4PES-12Y |
| Перевешивание дверей и панели управления | ПВХ вентиляционные профили под основание W50K |
| Угол открытия двери до 100° | Рампа h 100 мм. Длина 913 мм W40 |
| Sonda al cuore 3 punti di lettura | Рампа h 140 мм. Длина 1390 мм W40 |
| Sonda al cuore riscaldata 1 punto di lettura | Тележка 20 лотков GN1/1 598x530x1630 мм |
| Winter kit -20°C | Тележка 20 лотков EN60x40 460x620x1750 мм |
| Winter kit -40°C | Тележка 20 лотков GN2/1 660x720x1750 мм |
| Подготовлено для подключения CO2 к централи | Тележка 20 лотков EN60x80 660x820x1750 мм |
| Другое напряжение | Фильтр-картридж Purity C Quell ST 50 |
| Открытый выносной агрегат 4PES-12Y | Дезинфицирующее моющее средство |
| | УФ-стерилизатор |

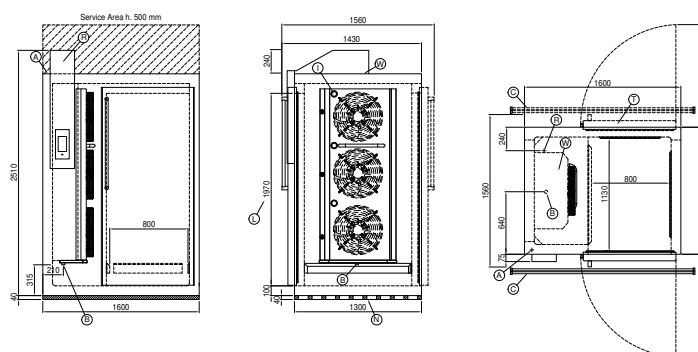
Конструкция вын. агрегата

| | |
|-----------------------------------|------------------------------|
| Напряжение: | 400-415 V 3N - 50 Hz |
| Assorbimento Unità Remota: | 9,12kW - 19,2A |
| Фреон: | R404-R452a |
| Л.С. агрегата: | 12 |
| Вес брутто: | 296 Kg |
| Габариты: | 1315x870x852 mm |
| Труба с фреоном на входе: | 12 mm |
| Труба с фреоном на выходе: | 42 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 чертёж



| | | | | | |
|-----------|-----------------------------------|-----------|-----------------------|-----------|--|
| A: | Выход кабеля питания | B: | Слив конденсата | C: | Трап в полу для отвода конденсата (рекомендуемые) |
| I: | Внутреннее светодиодное освещение | L: | Ползный дверной проем | N: | Изоляционные профили |
| R: | Выход трубок фреона | T: | Сквозная версия | 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.