

Клиент _____ Количество _____
 Проект _____ Позиция _____

Vision Industry W51K NUVO

Модель: W51KHR

Код: W82120116002



Шкафы шоковой заморозки под тележки Vision Industry W51 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 глубокой 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 - 260 Kg; производительность глубокая заморозка +90/-18°C - 200 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 «холодовой» 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°+85°C |
| Вентиляция: | 25% - 100% |
| Влажность: | 45% - 95% с увлажнителем |
| Увлажнитель: | Включая |
| Холодильный агрегат: | под выносной холод |
| Произв-сть за цикл +90/+3: | 260 Kg |
| Произв-сть за цикл +90/-18: | 200 Kg |
| Фреон: | R404/R452 |
| Оттайка: | Принудительная воздушная оттайка |
| Клапан: | Электр. расширительный клапан |
| Габариты: | 1600x1430x2510 mm |
| Габариты в упаковке: | 1734x1694x2550 mm |
| Вес брутто: | 493 Kg |
| Напряжение: | 400-415 V - 50-60 Hz |

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 |
| Уплотнение дверцы: | Магнитный, трехкамерный и легко заменяемый |
| Термощуп: | Игольчатый одноточечный термощуп, быстросъемный и легкозаменяемый |
| 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 |

Аксессуары и модификации

| | |
|--|---|
| Abbattitore fornito smontato | Выносной агрегат-тихоход в корпусе 4NES-14Y |
| Пол h 20 мм, вкатная рампа в комплекте | |
| Перевешиваемая дверь | Агрегат в корпусе с выносным конденсатором 4NES-14Y |
| 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 |
| Другое напряжение | Тележка 20 лотков EN60x80 660x820x1750 мм |
| Открытый выносной агрегат 4NES-14Y | Фильтр-картридж Purity C Quell ST 50 |
| | Дезинфицирующее моющее средство |

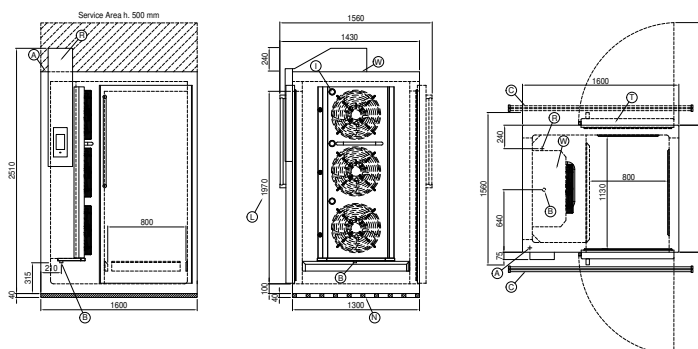
Конструкция вын. агрегата

| | |
|-------------------------|------------------------------|
| Напряжение: | 400-415 V 3N - 50 Hz |
| Фреон: | R404-R452a |
| Л.С. агрегата: | 14 |
| Вес брутто: | 300 Kg |
| Габариты: | 1315×870×852 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: | Плезный 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.