

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

|                                    |                                  |
|------------------------------------|----------------------------------|
| <b>Максимальная вместимость:</b>   | 1 тележка GN2/1, EN60x80         |
| <b>Диапазон температур:</b>        | -40°+85°C                        |
| <b>Вентиляция:</b>                 | 25% - 100%                       |
| <b>Влажность:</b>                  | 45% - 95% с увлажнителем         |
| <b>Увлажнитель:</b>                | Включая                          |
| <b>Холодильный агрегат:</b>        | под выносной холод               |
| <b>Произв-сть за цикл +90/+3:</b>  | 260 Kg                           |
| <b>Произв-сть за цикл +90/-18:</b> | 200 Kg                           |
| <b>Фреон:</b>                      | R404/R452                        |
| <b>Оттайка:</b>                    | Принудительная воздушная оттайка |
| <b>Клапан:</b>                     | Электр. расширительный клапан    |
| <b>Габариты:</b>                   | 1600×1430×2510 mm                |
| <b>Габариты в упаковке:</b>        | 1734×1694×2550 mm                |
| <b>Вес нетто / брутто:</b>         | 453 Kg / 493 Kg                  |
| <b>Объем нетто / брутто:</b>       | /                                |
| <b>Напряжение:</b>                 | 400-415 V - 50-60 Hz             |
| <b>Эл. мощность:</b>               | 5140 W - 17,33 A                 |
| <b>Холод. Мощность:</b>            | 22980 W*                         |
| <b>*:</b>                          | Испарител. -10°C конд. +45°C     |

### Характеристики

|                                    |   |
|------------------------------------|---|
| <b>Функции:</b>                    | Шоковое охлаждение, глубокая заморозка, разморозка, расстойка, отложенная расстойка, поддержание температуры, пастеризация паром, низкотемпературное паровое приготовление, мойка паром, ручной паровой режим |
| <b>контроль:</b>                   | 7 "сенсорный экран с USB  |
| <b>Уплотнение дверцы:</b>          | Магнитный, трехкамерный и легко заменяемый  |
| <b>Щуп в центре продукта:</b>      | Игольчатый одноточечный термощуп, быстросъемный и легко заменяемый  |
| <b>Толщина изоляции:</b>           | Толщина 100 мм - CFC/HCFC нет   |
| <b>Внешняя/внутренняя отделка:</b> | Внутренняя и внешняя поверхности из «льняной» стали   |
| <b>Внутренние углы:</b>            | Закругленное основание 20 мм  |
| <b>Ручка:</b>                      | Трубчатый из нержавеющей стали AISI 304   |
| <b>Cosmo:</b>                      | 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           | Тележка 20 лотков EN60x80 660x820x1750 мм           |
|  | Фильтр-картридж Purity C Quell ST 50                |
|  | Дезинфицирующее моющее средство                     |

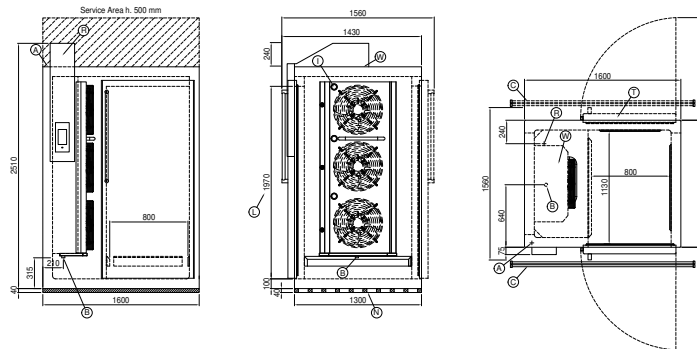
## Конструкция вын. агрегата

|                                   |                              |
|-----------------------------------|------------------------------|
| <b>Напряжение:</b>                | 400-415 V 3N - 50 Hz         |
| <b>Эл. мощность агрегата:</b>     | 11,1kW - 22,1A               |
| <b>Фреон:</b>                     | R404-R452a                   |
| <b>Л.С. агрегата:</b>             | 14                           |
| <b>Вес брутто:</b>                | 300 Kg                       |
| <b>Габариты:</b>                  | 1315x870x852 mm              |
| <b>Труба с фреоном на входе:</b>  | 12 mm                        |
| <b>Труба с фреоном на выходе:</b> | 42 mm                        |
| <b>Холод. Мощность:</b>           | 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



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