

Клиент _____ Количество _____
 Проект _____ Позиция _____

Шкаф шоковой заморозки Vision NUVO

Модель: W10H

Код: W64106000011



Abbattitore multifunzione Vision 10 teglie versione NUVO, range di temperatura -40°+85°C con boiler umidificatore di serie. È dotato delle funzioni: abbattimento, surgelazione, ciclo manuale, decongelamento, lievitazione, fermalievitazione, mantenimento, essiccazione, cioccolato, yogurt, sanificazione con vapore, pasteurizzazione con vapore, cottura a bassa temperatura con vapore. Sistema refrigerante plug-In con condensazione ad aria con gas refrigerante ecologico R290. Devote™ - Dynamic Evolution Temperature - l'innovativo sistema che riconosce autonomamente il peso, le dimensioni e la temperatura degli alimenti e accorcia automaticamente il tempo di abbattimento o surgelazione degli alimenti caldi senza l'utilizzo della sonda al cuore. Tecnologia brevettata NUVO™ per cuocere gli alimenti a basse temperature con l'uso del vapore e concatena cicli di abbattimento o surgelazione. Touch screen 7" sulla porta e modalità di funzionamento con ricette personalizzabili, a tempo, con sonda al cuore o con algoritmo Devote. Ventilazione regolabile 25-100%, umidità regolabile 45-95%. Resa abbattimento +90/+3°C - 50 Kg; resa surgelazione +90/-18°C - 45 Kg. Classe climatica 5 heavy duty, sbrinamento a gas caldo. Spessore dell'isolamento 60 mm - HFO con elevate prestazioni isolanti e basso impatto ambientale (senza CFC, HCFC, HFC). Valvola di espansione elettronica ed evaporatore verniciato anticorrosione. Porta ammortizzata dotata di sistema antiodore con guarnizione magnetica a tripla camera, facilmente sostituibile, sonda al cuore con connettore a vite e alloggiamento sulla porta e illuminazione led. Esterno e interno in acciaio inox AISI 304, finitura interna in "tela di lino" ad alta resistenza. Gruppo ventilatori e copri condensatore rimovibili senza attrezzi. Dotazione: 10 copie guida GN1/1-EN60x40. Connessione ModBus/RTU Rs485 di serie. Cosmo: connessione wi-fi per il monitoraggio da remoto tramite Cosmo App. Se collegato via cavo a tavoli ed armadi Coldline svolge la funzione di hub per il monitoraggio da remoto delle apparecchiature collegate.

Технические данные

Столешница:	Толщина 4 см
Максимальная вместимость:	20 противн
Вместимость брутто:	367 lt
Диапазон температур:	-40°+85°C
Вентиляция:	25% - 100%
Влажность:	45% - 95% с увлажнителем
Увлажнитель:	Включая
Холодильный агрегат:	С встроенным агрегатом
Произв-сть за цикл +90/+3:	50 Kg
Произв-сть за цикл +90/-18:	45 Kg
Климатический класс:	5
Фреон:	R290 (GWP=3)
Количество хладагента:	150g
Оттайка:	Оттайка горячим газом
Клапан:	Электр. расширительный клапан
Габариты:	780×859×1563 mm
Габариты в упаковке:	875×915×1826 mm
Вес нетто / брутто:	195 Kg / 205 Kg
Объем нетто / брутто:	ND / 367 lt
Напряжение:	220-240 V - 50 Hz
Эл. мощность:	3043 W - 14,7 A
Холод. Мощность:	5546 W*
*:	Испарител. -10°C конд. +40°C
Шум:	69,8 dB

Характеристики

Функции:	Шоковое охлаждение, глубокая заморозка, разморозка, расстойка, отложенная расстойка, поддержание температуры, сушка, шоколад, йогурт, пастеризация паром, низкотемпературное паровое приготовление, мойка паром, ручной паровой режим
Базовая комплектация:	10 направляющих GN1/1, EN60x40
контроль:	7 "сенсорный экран с USB
Двери:	Амортизация, с системой против запахов
Уплотнение дверцы:	Магнитный, трехкамерный и егко заменяемый
Термошуп:	Игольчатый одноточечный термошуп, быстросъемный и егозаменяемый
Толщина изоляции:	Толщина 60 mm - CFC/HCFC нет
Внешняя/внутренняя отделка:	Снаружи и внутри из нержавеющей стали AISI 304. Внутренняя и внешняя поверхности из «льняной» стали
Внутренние углы:	Округлые для егкой чистки
Ручка:	Трубчатый из нержавеющей стали AISI 304
Направляющие и стойки:	Хромированная застежка со встроенным замком
Ножки:	из нержавеющей стали AISI 304, регулируемые h 100/150 mm
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

Персонализированный RAL

Sonda al cuore a 3 punti di lettura

Sonda al cuore riscaldata a 1 punto di lettura

Перевешиваемая дверь

Alimentazione frequenza 60Hz

Другое напряжение

Фильтр-картридж Purity C Quell ST 50

Низкая ножка h 55/70 мм

4 вращающиеся колеса из нерж стали с тормозами, h 128 мм

Решётка из нержавеющей стали GN1/1

Решётка с пластиковым покрытием GN1/1

Решётка из нержавеющей стали EN60x40

Решётка с пластиковым покрытием EN60x40

Пара направляющих типа L 398 мм GN-EN

Пара направляющих типа L 398 мм EN

Дезинфицирующее моющее средство

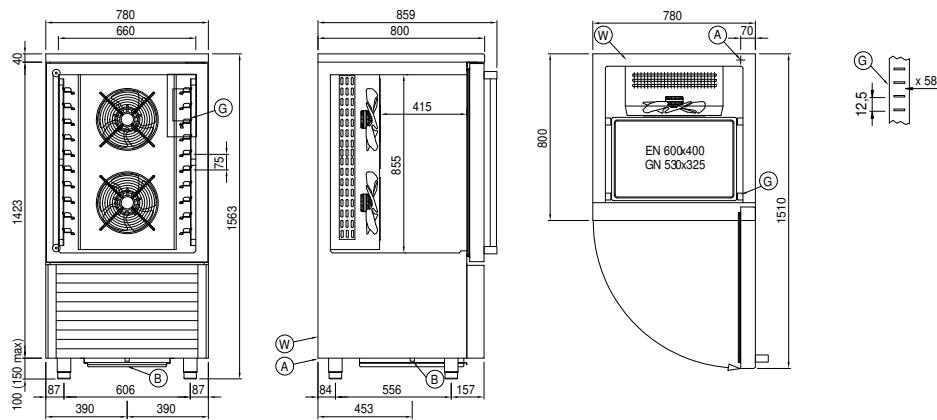
Сенсорный экран управления

Комплект подключения кабеля Cosmo

COSMO - контроль wi-fi

Cosmo è l'esclusiva tecnologia wi-fi di The Nice Kitchen che permette di connettere, aggiornare e monitorare da smartphone l'abbattitore VISION. VISION è anche un Cosmo hub e consente la supervisione remota degli apparecchi Coldline a lui collegati. Dall'app potrai controllare le condizioni di funzionamento di ogni macchina e ricevere alert in caso di funzionamento anomalo.

Технический чертеж



A: Выход кабеля питания

B: Слив конденсата

G: Направляющие и стойки

W: Загрузка воды в увлажнитель -
внутренняя резьба 3/4 дюйма.
Слив не требуется