

Клиент _____ Количество _____
 Проект _____ Позиция _____

Шкаф шоковой заморозки Vision NUVO

Модель: W5H

Код: W64036000011



Шкафы шоковой заморозки Vision NUVO, 5 противней, глубина 800 мм, 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, сушка, шоколад, йогурт, пастеризация паром, низкотемпературное паровое приготовление, мойка паром. Подключаемая система хладагента с воздушной конденсацией с экологически чистым газообразным хладагентом R290. 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 продуктов при низких температурах с использованием пара и одновременным циклом охлаждения или замораживания. 7-дюймовый сенсорный экран на дверце и режимы работы с настраиваемыми рецептами, с таймером, кардиозондом или алгоритмом Devote. Регулируемая вентиляция 25-100%, регулируемая влажность 45-95%. Производительность шоковое охлаждение +90/+3°C - 23 Kg; производительность глубокая заморозка +90/-18°C - 18 Kg. Климатический класс 5 высокая нагрузка, размораживание горячим газом. Толщина изоляции 60 мм - HFO-хладагент с высокими изоляционными характеристиками и низким воздействием на окружающую среду (без ХФУ, ГХФУ, ПФУ). Электронный расширительный клапан и испаритель с антикоррозионной окраской. Дверь с подушкой и системой защиты от влаги, Легко заменяемое трехкамерное магнитное уплотнение, стержневой зонд с винтовым разъемом и корпусом на порту и светодиодное освещение. Внутренняя и внешняя отделка из нержавеющей стали AISI 304, внутренняя часть из "брезентовой" стали со специальной высокопрочной текстурой. блок вентилятора и кожух конденсатора снимаются без использования инструментов. Комплектация: 5 пар направляющих для GN1/1-EN60x40. Стандартное подключение ModBus/RTU Rs485. Cosmo: wi-fi соединение для удаленного мониторинга через приложение Cosmo App. При подключении к столам и шкафам Coldline он выступает в роли концентратора для удаленного мониторинга подключенного оборудования.

Технические данные

| | |
|------------------------------------|--|
| Столешница: | Упрочненная столешница 4 см для установки пароконвектомата |
| Максимальная вместимость: | 6 противней GN1/1, EN60x40 h 20 mm |
| Вместимость брутто: | 134 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: | 23 Kg |
| Произв-сть за цикл +90/-18: | 18 Kg |
| Климатический класс: | 5 |
| Фреон: | R290 (GWP=3) |
| Количество хладагента: | 150g |
| Оттайка: | Оттайка горячим газом |
| Клапан: | Электр. расширительный клапан |
| Габариты: | 780×859×853 mm |
| Габариты в упаковке: | 875×915×901 mm |
| Вес нетто / брутто: | 120 Kg / 130 Kg |
| Объем нетто / брутто: | / 134 lt |
| Напряжение: | 220-240 V - 50 Hz |
| Эл. мощность: | 1772 W - 8,8 A |
| Холод. Мощность: | 1349 W* |
| *: | Испарител. -10°C конд. +40°C |
| Шум: | 59,4 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: | 5 направляющих GN1/1, EN60x40 |
| контроль: | 7 "сенсорный экран с USB |
| Двери: | Амортизация, с системой против запахов |
| Уплотнение дверцы: | Магнитный, трехкамерный и легко заменяемый |
| Щуп в центре продукта: | Игольчатый одноточечный термощеп, быстросъемный и легко заменяемый |
| Толщина изоляции: | Толщина 60 мм - 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 легкой чистки |
| Ручка: | Трубчатый из нержавеющей стали AISI 304 |
| Направляющие и стойки: | Хромированная застёжка со встроенным замком |
| Ножи: | 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 previously or subsequently sold.

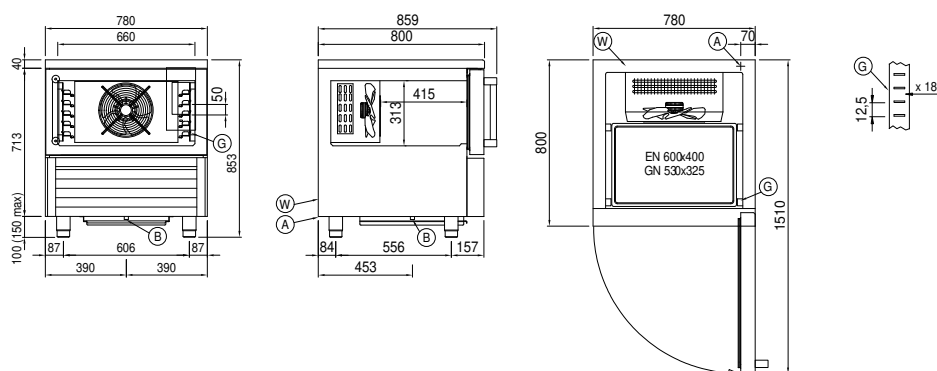
Аксессуары и модификации

| | |
|--|--|
| Персонализированный RAL | 4 вращающиеся колеса из нерж стали с тормозами, h 128 мм |
| Sonda al cuore a 3 punti di lettura | Решётка из нержавеющей стали GN1/1 |
| Sonda al cuore riscaldata a 1 punto di lettura | Решетка с пластиковым покрытием GN1/1 |
| Перевешиваемая дверь | Решетка из нержавеющей стали EN60x40 |
| Alimentazione Monofase 50Hz oppure 60Hz | Решетка с пластиковым покрытием EN60x40 |
| Alimentazione Trifase 50Hz oppure 60Hz | Пара направляющих типа L 398 мм GN-EN |
| Alimentazione frequenza 60Hz | Пара направляющих типа L 398 мм EN |
| Другое напряжение | Дезинфицирующее моющее средство |
| Фильтр-картридж Purity C Quell ST 50 | Сенсорный экран управления |
| Низкая ножка h 55/70 мм | Комплект подключения кабеля Cosmo |

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 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