

Клиент \_\_\_\_\_ Количество \_\_\_\_\_  
 Проект \_\_\_\_\_ Позиция \_\_\_\_\_

## Шкаф шоковой заморозки Vision NUVO

Модель: W30N

Код: W64306000001



Шкафы шоковой заморозки Vision NUVO, 30 противней, 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. Встраиваемая холодильная система с конденсацией воздуха 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 - 90 Kg; производительность глубокая заморозка +90/-18°C - 66 Kg. Климатический класс 5 высокая нагрузка, принудительная воздушная оттайка. 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 антикоррозийной окраской. Дверь с бамперами и системой защиты от запаха с Легко заменяемое трехкамерное магнитное уплотнение, термощуп с винтовым разъемом и светодиодная подсветка. Внутренняя и внешняя отделка из нержавеющей стали AISI 304. съемный вентиляторный блок и крышка конденсатора. Комплектация: 30 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 работает как узловой хаб для удаленного мониторинга подключенного оборудования.

### Технические данные

<b>Максимальная вместимость:</b>	40 противней GN1/1, EN60x40 h 20 mm
<b>Вместимость брутто:</b>	1448 lt
<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>	С встроенным агрегатом
<b>Произв-сть за цикл +90/+3:</b>	90 Kg
<b>Произв-сть за цикл +90/-18:</b>	66 Kg
<b>Климатический класс:</b>	5
<b>Фреон:</b>	R452a (GWP=2.141)
<b>Количество хладагента:</b>	5000
<b>Оттайка:</b>	Принудительная воздушная оттайка
<b>Клапан:</b>	Электр. расширительный клапан
<b>Габариты:</b>	810×1096×2340 mm
<b>Габариты в упаковке:</b>	905×1130×2258 mm
<b>Вес нетто / брутто:</b>	235 Kg / 245 Kg
<b>Объем нетто / брутто:</b>	/ 1448 lt
<b>Напряжение:</b>	400-415 V - 50-60 Hz
<b>Эл. мощность:</b>	7450 W - 17,28 A
<b>Холод. Мощность:</b>	7751 W*
<b>*:</b>	Испарител. -10°C конд. +45°C

### Характеристики

<b>Функции:</b>	Шоковое охлаждение, глубокая заморозка, разморозка, расстойка, отложенная расстойка, поддержание температуры, сушка, шоколад, йогурт, пастеризация паром, низкотемпературное паровое приготовление, мойка паром, ручной паровой режим
<b>Базовая комплектация:</b>	30 направляющих GN1/1, EN60x40
<b>контроль:</b>	7 "сенсорный экран с USB
<b>Двери:</b>	Амортизация, с системой против запахов
<b>Уплотнение дверцы:</b>	Магнитный, трехкамерный и легко заменяемый
<b>Щуп в центре продукта:</b>	Игольчатый одноточечный термощеп, быстросъемный и легкозаменяемый
<b>Толщина изоляции:</b>	Толщина 60 мм - CFC/HCFC нет
<b>Внешняя/внутренняя отделка:</b>	Снаружи и внутри из нержавеющей стали AISI 304. Внутренняя и внешняя поверхности из «льняной» стали
<b>Внутренние углы:</b>	Округлые для легкой чистки
<b>Ручка:</b>	Трубчатый из нержавеющей стали AISI 304
<b>Направляющие и стойки:</b>	Хромированная застезка со встроенным замком
<b>Ножки:</b>	из нержавеющей стали AISI 304, регулируемые h 100/150 мм
<b>Cosmo:</b>	Система дистанционного управления Wi-Fi

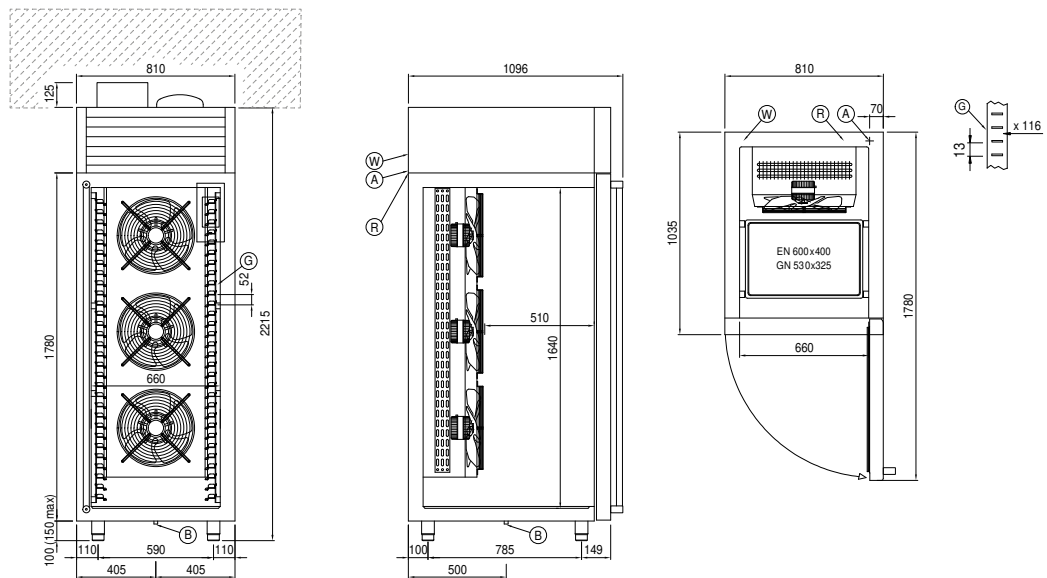
## Аксессуары и модификации

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

## 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
- G:** Направляющие и стойки
- W:** Загрузка воды в увлажнитель - внутренняя резьба 3/4 дюйма. Слив не требуется