Клиент Количество

Проект Позиция

Шкафы-стол шоковой заморозки Vision F

Модель: WTS7FA **Код:** W67074010001



Столы шоковой заморозки Vision F, 7 противней без столешницы, температурный диапазон -40°+65°C с бойлером-увлажнителем в стандартной комплектации. Он оснащен следующими функциями: шоковое охлаждение, глубокая заморозка, разморозка, расстойка, отложенная расстойка, поддержание температуры, сушка, шоколад, йогурт, мойка паром, ручной режим. Встраиваемая холодильная система с конденсацией воды 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. 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 - 34 Kg; производительность глубокая заморозка +90/-18°C - 24 Kg. Климатический класс 5 высокая нагрузка, оттайка горячим газом. Толщина изоляции 60 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. Легко заменяемое трехкамерное магнитное уплотнение, термощуп с винтовым разъемом исветодиодная подсветка. Внутренняя и внешняя отделка из нержавеющей стали AISI 304. Комплектация: 7 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

Столешница:	Упрочненная столешница 4 см для установки пароконвектомата
Максимальная вместимость:	11 тележек GN1/1, EN60x40 h 20 mm
Вместимость брутто:	248 lt
Диапазон температур:	-40°+65°C
Вентиляция:	25% - 100%
Влажность:	45% - 95% с увлажнителем
Увлажнитель:	Включая
Холодильный агрегат:	Встроен.агрегат, водянное охл
Произв-сть за цикл +90/+3:	34 kg
Произв-сть за цикл +90/-18:	24 kg
Климатический класс:	5
Фреон:	R452a (GWP=2.141)
Оттайка:	Оттайка горячим газом
Высота корпуса:	710 mm
Клапан:	Электр. расширительный клапан
Габариты:	1400×700×810 mm
Габариты в упаковке:	1545×900×998 mm
Вес нетто / брутто:	135 Kg / 145 Kg
Объем нетто / брутто:	/ 248 lt
Напряжение:	220-240 V - 50 Hz
Эл. мощность:	1950 W - 9,42 A
Холод. Мощность:	2084 W*
***:**	Испарител. -10°C конд. +45°C

Характеристики

Функции:	Шоковое охлаждение, глубокая заморозка, разморозка, расстойка, отложенная расстойка, поддержание температуры, сушка, шоколад, йогурт, мойка паром, ручной режим
Базовая комплектация:	7 направляющих GN1/1, EN60x40
контроль:	7 "сенсорный экран с USB
Уплотнение дверцы:	Магнитный, трехкамерный и егко заменяемый
Щуп в центре продукта:	Игольчатый одноточечный термощеп, быстросъемный и егкозаменяемый
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 егкой чистки
Ручка:	Нержавеющая сталь AISI 304, толщина 2 mm
Направляющие и стойки:	Хромированная застежка со встроенным замком
Ножки:	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 previosly or subsequently sold.

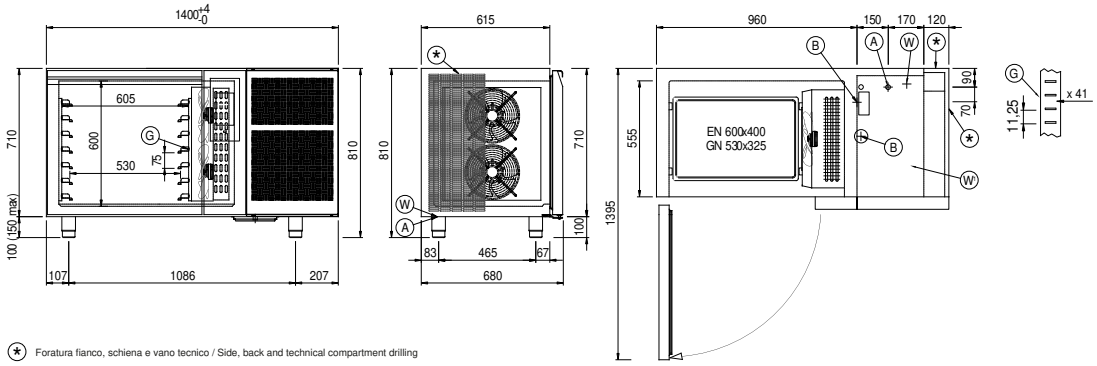
Аксессуары и модификации

- 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
- Решетка с пластиковым покрытием GN1/1
- Решётка из нержавеющей стали EN60x40
- Решетка 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 - 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

W1: Загрузка / слив воды для конденсаторной установки - наружная резьба 3/4 дюйма

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 previosly or subsequently sold.