

Клиент _____ Количество _____
 Проект _____ Позиция _____

Шкафы-стол шоковой заморозки Vision F

Модель: WTS7FR

Код: W67075010001



Столы шоковой заморозки Vision F, 7 противней без столешницы, температурный диапазон $-40^{\circ}+65^{\circ}\text{C}$ 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. 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. 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 $+90/+3^{\circ}\text{C}$ - 34 Kg; производительность глубокая заморозка $+90/-18^{\circ}\text{C}$ - 24 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, ГФУ). Электронный расширительный клапан и испаритель с антикоррозийной окраской. Легко заменяемое трехкамерное магнитное уплотнение, термощуп с винтовым разъемом светодиодная 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: | $-40^{\circ}+65^{\circ}\text{C}$ |
| Вентиляция: | 25% - 100% |
| Влажность: | 45% - 95% с увлажнителем |
| Увлажнитель: | Включая |
| Холодильный агрегат: | под выносной холод |
| Произв-сть за цикл $+90/+3$: | 34 Kg |
| Произв-сть за цикл $+90/-18$: | 24 Kg |
| Фреон: | R452a |
| Оттайка: | Принудительная воздушная оттайка |
| Высота корпуса: | 710 mm |
| Клапан: | Электр. расширительный клапан |
| Габариты: | 1400x700x810 mm |

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 легко заменяемый |
| Термощуп: | Игольчатый одноточечный термощуп, быстросъемный и легкозаменяемый |
| 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: | Нержавеющая сталь AISI 304, толщина 2 mm |
| Направляющие и стойки: | Хромированная застёжка со встроенным замком |
| Ножки: | из нержавеющей стали AISI 304, регулируемые h 100/150 mm |
| Cosmo: | 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 frequenza 60Hz | Решетка с пластиковым покрытием EN60x40 |
| Другое напряжение | Пара направляющих типа L 398 мм GN-EN |
| Выносной агрегат W7T стол | Пара направляющих типа L 398 мм EN |
| Фильтр-картридж Purity C Quell ST 50 | Дезинфицирующее моющее средство |
| Низкая ножка h 55/70 мм | Сенсорный экран управления |

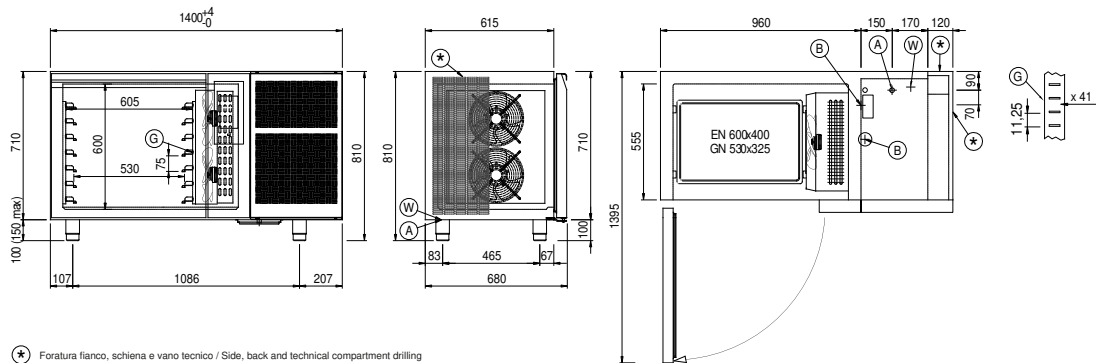
Конструкция вын. агрегата

| | |
|-------------------------|------------------------------|
| Напряжение: | 220-240 V - 50 Hz |
| Фреон: | R404-R452a |
| Вес брутто: | 25 Kg |
| Габариты: | 650×650×400 mm |
| Холод. Мощность: | 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



- A:** Выход кабеля питания
- B:** Слив конденсата
- G:** Направляющие и стойки
- W:** Загрузка воды в увлажнитель - внутренняя резьба 3/4 дюйма. Слив не требуется