

Клиент _____ Количество _____
 Проект _____ Позиция _____

Шкафы-стол шоковой заморозки Vision F

Модель: WTP7FR

Код: W67075011001



Стол шоковой заморозки Vision F, 7 противней со столешницей, 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:	1400x700x850 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

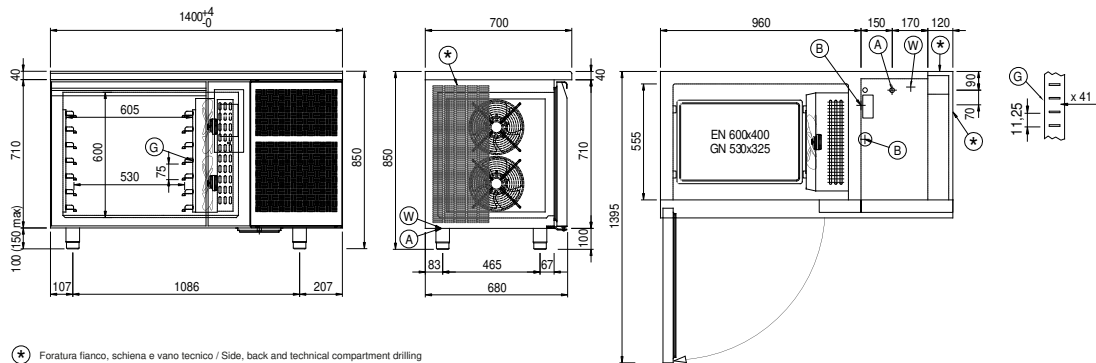
Конструкция вын. агрегата

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