

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

## Шкаф шоковой заморозки Vision F Power

**Модель:** W20PFR

**Код:** W68105100001



Шкафы шоковой заморозки Vision F Power, 20 противней, 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. 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°C - 80 Kg; производительность глубокая заморозка +90/-18°C - 60 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). Механический расширительный клапан и испаритель с антикоррозийной окраской. Легко заменяемое трехкамерное магнитное уплотнение, термошуп с винтовым разъемом и светодиодная подсветка. Внутренняя и внешняя отделка из нержавеющей стали AISI 304. Вентиляторный блок и крышка конденсатора снимаются без инструментов. Комплектация: 10 пар направляющих для GN2/1-EN60x80. 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 узловая хаб для удаленного мониторинга подключенного оборудования.

### Технические данные

<b>Столешница:</b>	Толщина 4 см
<b>Максимальная вместимость:</b>	20 противней GN2/1, EN60x80 h 20 mm
<b>Вместимость брутто:</b>	513 lt
<b>Диапазон температур:</b>	-40°+65°C
<b>Вентиляция:</b>	25% - 100%
<b>Влажность:</b>	45% - 95% с увлажнителем
<b>Увлажнитель:</b>	Включая
<b>Холодильный агрегат:</b>	под выносной холод
<b>Произв-сть за цикл +90/+3:</b>	80 Kg
<b>Произв-сть за цикл +90/-18:</b>	60 Kg
<b>Фреон:</b>	R452a (GWP=2.141)
<b>Оттайка:</b>	Принудительная воздушная оттайка
<b>Клапан:</b>	Механическое расширение
<b>Габариты:</b>	1100x1104x1843 mm
<b>Габариты в упаковке:</b>	1180x1125x1905 mm
<b>Вес нетто / брутто:</b>	175 Kg / 185 Kg
<b>Объем нетто / брутто:</b>	/ 513 lt
<b>Напряжение:</b>	400-415 V - 50-60 Hz
<b>Эл. мощность:</b>	1910 W - 9,23 A
<b>Холод. Мощность:</b>	9820 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, мойка паром, ручной режим
<b>Базовая комплектация:</b>	10 направляющих GN2/1, EN60x80
<b>контроль:</b>	7 "сенсорный экран с USB
<b>Двери:</b>	С системой против запаха
<b>Уплотнение дверцы:</b>	Магнитный, трехкамерный и егко заменяемый
<b>Термошуп:</b>	Игольчатый одноточечный термошуп, быстросъемный и егозаменяемый
<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 егкой чистки
<b>Ручка:</b>	Трубчатый из нержавеющей стали AISI 304
<b>Направляющие и стойки:</b>	Хромированная застежка со встроенным замком
<b>Ножки:</b>	из нержавеющей стали AISI 304, регулируемые h 100/150 mm
<b>Cosmo:</b>	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	Решётка из нержавеющей стали EN60x40
Alimentazione Monofase 50Hz oppure 60Hz	Решетка с пластиковым покрытием EN60x40
Alimentazione Trifase 50Hz oppure 60Hz	Решётка из нержавеющей стали GN2/1
Alimentazione frequenza 60Hz	Решетка с пластиковым покрытием GN2/1
Другое напряжение	Пара направляющих типа L 755 мм GN2/1-EN60x80
Открытый выносной агрегат W20TP	Пара направляющих типа L 755 мм EN60x80
Выносной агрегат-тихоход в корпусе W20T	Дезинфицирующее моющее средство
Фильтр-картридж Purity C Quell ST 50	Направляющие, совместимые с выдвижной рамой пароконвектомата Rational 102
Низкая ножка h 55/70 мм	Сенсорный экран управления

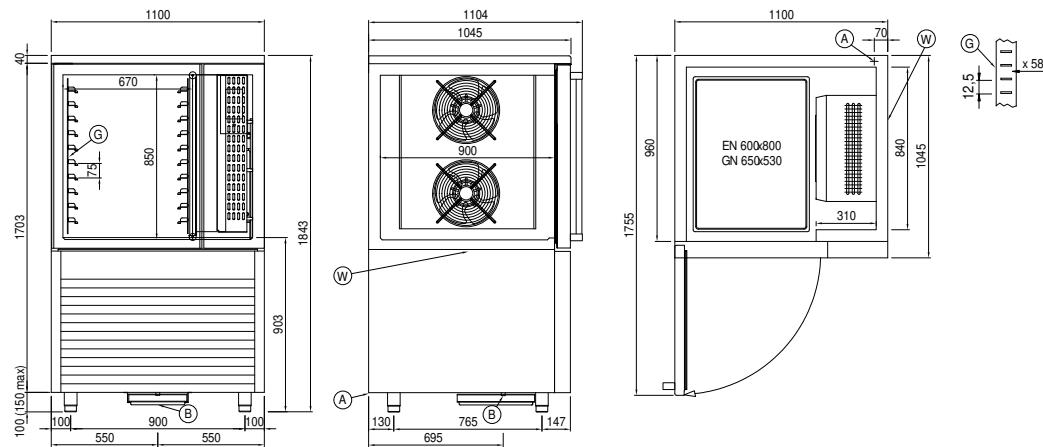
## Конструкция вын. агрегата

<b>Напряжение:</b>	400-415 V - 50-60 Hz
<b>Фреон:</b>	R404-R452a
<b>Вес брутто:</b>	80 Kg
<b>Габариты:</b>	1030x980x590 mm
<b>Труба с фреоном на входе:</b>	12 mm
<b>Труба с фреоном на выходе:</b>	28 mm
<b>Холод. Мощность:</b>	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 чертеж



**А:** Выход кабеля питания

**В:** Слив конденсата

**G:** Направляющие и стойки

**W:** Загрузка воды в увлажнитель -  
внутренняя резьба 3/4 дюйма.  
Слив не требуется