

Клиент _____ Количество _____
 Проект _____ Позиция _____

Шкаф шоковой заморозки Vision NUVO

Модель: W7HR

Код: W64078000001



Шкафы шоковой заморозки Vision NUVO, 7 противней, глубина 800 мм, 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. 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. Запатентованная технология NUVO™ для приготовления продуктов при низких температурах с использованием пара и одновременным циклом охлаждения или замораживания. 7-дюймовый сенсорный экран на дверце и режимы работы с настраиваемыми рецептами, с таймером, кардиозондом или алгоритмом Devote. Регулируемая вентиляция 25-100%, регулируемая влажность 45-95%. Производительность шоковое охлаждение +90/+3°C - 34 Kg; производительность глубокая заморозка +90/-18°C - 25 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 антикоррозионной окраской. Дверь с подушкой и системой защиты от влаги, Легко заменяемое трехкамерное магнитное уплотнение, стержневой зонд с винтовым разъемом и корпусом на порту и светодиодное освещение. Внутренняя и внешняя отделка из нержавеющей стали AISI 304, внутренняя часть из "брезентовой" стали со специальной высокопрочной текстурой. блок вентилятора и кожух конденсатора снимаются без использования инструментов. 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 он выступает в роли концентратора для удаленного мониторинга подключенного оборудования.

Технические данные

| | |
|------------------------------------|--|
| Столешница: | Упрочненная столешница 4 см для установки пароконвектомата |
| Максимальная вместимость: | 11 тележек |
| Вместимость брутто: | 238 lt |
| Диапазон температур: | -40°+85°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: | 25 Kg |
| Фреон: | R452a (GWP=2.141) |
| Оттайка: | Принудительная воздушная оттайка |
| Клапан: | Электр. расширительный клапан |
| Габариты: | 780×859×1093 mm |
| Габариты в упаковке: | 875×915×1141 mm |
| Вес нетто / брутто: | 105 Kg / 115 Kg |
| Объем нетто / брутто: | ND / 238 lt |
| Напряжение: | 220-240 V - 50-60 Hz |
| Эл. мощность: | 1317 W - 5,8 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, пастеризация паром, низкотемпературное паровое приготовление, мойка паром, ручной паровой режим |
| Базовая комплектация: | 7 направляющих GN1/1, EN60x40 |
| контроль: | 7 "сенсорный экран с USB |
| Двери: | Амортизация, с системой против запахов |
| Уплотнение дверцы: | Магнитный, трехкамерный и легко заменяемый |
| Термощуп: | Игольчатый одноточечный термощуп, быстросъемный и легко заменяемый |
| 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: | Tubolare, in acciaio inox AISI 307 |
| Направляющие и стойки: | Хромированная застезка со встроенным замком |
| Ножки: | из нержавеющей стали AISI 304, регулируемые h 100/150 мм |
| Cosmo: | Система дистанционного управления Wi-Fi |

Аксессуары и модификации

| | |
|--|--|
| Персонализированный RAL | Низкая ножка h 55/70 мм |
| Sonda al cuore a 3 punti di lettura | 4 вращающиеся колеса из нерж стали с тормозами, h 128 мм |
| Sonda al cuore riscaldata a 1 punto di lettura | Решётка из нержавеющей стали GN1/1 |
| Перевешиваемая дверь | Решетка с пластиковым покрытием GN1/1 |
| Alimentazione Monofase 50Hz oppure 60Hz | Решётка из нержавеющей стали EN60x40 |
| Alimentazione Trifase 50Hz oppure 60Hz | Решетка с пластиковым покрытием EN60x40 |
| Alimentazione frequenza 60Hz | Пара направляющих типа L 398 мм GN-EN |
| Другое напряжение | Пара направляющих типа L 398 мм EN |
| Выносной агрегат W6-W7T | Дезинфицирующее моющее средство |
| Фильтр-картридж Purity C Quell ST 50 | Сенсорный экран управления |

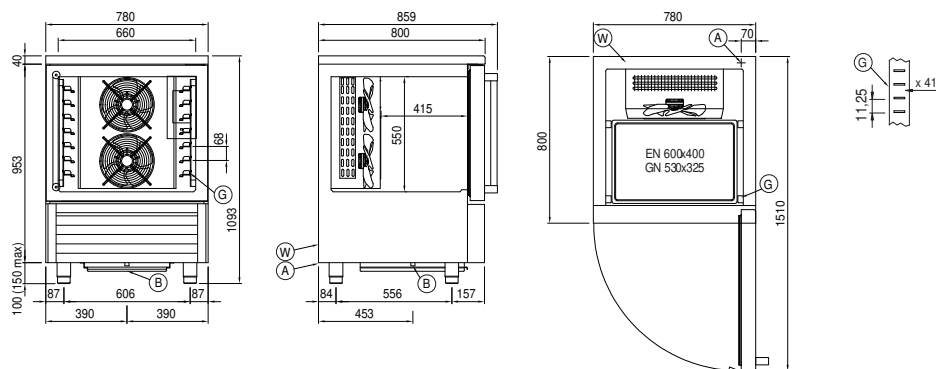
Конструкция вын. агрегата

| | |
|-----------------------------------|-------------------------------|
| Напряжение: | 220-240 V - 50 Hz |
| Фреон: | R404-R452a |
| Вес брутто: | 25 Kg |
| Габариты: | 780x752x280 mm |
| Труба с фреоном на входе: | 10 mm |
| Труба с фреоном на выходе: | 10 mm |
| Холод. Мощность: | Испаритель. -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