

Клиент	Количество
Проект	Позиция

Шкаф шоковой заморозки Vision NUVO

Модель: W10HR **Код:** W64108000001



Технические данные

Столешница:	Толщина 4 см
Максимальная вместимость:	20 противн
Вместимость брутто:	367 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:	50 Kg
Произв-сть за цикл +90/-18:	45 Kg
Фреон:	R452a (GWP=2.141)
Оттайка:	Принудительная воздушная оттайка
Клапан:	Электр. расширительный клапан
Габариты:	780×859×1563 mm
Габариты в упаковке:	875×915×1606 mm
Вес нетто / брутто:	130 Kg / 140 Kg
Объем нетто / брутто:	/ 367 lt
Напряжение:	400-415 V - 50-60 Hz
Эл. мощность:	1834 W - 8,0 A
Холод. Мощность:	5440 W*
*:	Испарител10°С конд. +45°С

Шкафы шоковой заморозки Vision NUVO, 10 противней, температурный диапазон -40°+85°С 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 - 50 Kg; производительность глубокая заморозка +90/-18°C - 45 Kg. Климатический класс 5 высокая нагрузка, принудительная воздушная оттайка. Толщина изоляции 60 мм - НГО-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: 10 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.

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:	10 направляющих GN1/1, EN60x40
контроль:	7 "сенсорный экран с USB
Двери:	Амортизация, с системой против запахов
Уплотнение дверцы:	Магнитный, трехкамерный и егко заменяемый
Термощуп:	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:	Трубчатый из нержавеющей стали AISI 304
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 previously 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 Monofase 50Hz oppure 60Hz

Alimentazione Trifase 50Hz oppure 60Hz

Другое напряжение

Выносной агрегат W10-W14T

Выносной агрегат-тихоход в корпусе W10-

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 EN60х40

Решетка с пластиковым покрытием EN60х40

Пара направляющих типа L 398 мм GN-EN

Пара направляющих типа L 398 мм EN

Дезинфицирующее моющее средство

Сенсорный экран управления

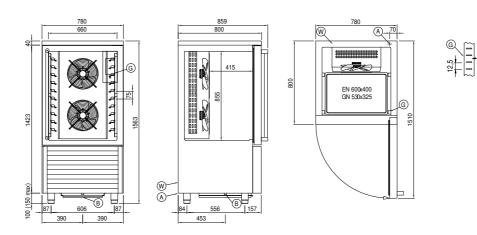
Конструкция вын. агрегата

Напряжение:	400-415 V - 50-60 Hz	
Assorbimento Unità Remota:	3,26kW - 5,9A	
Фреон:	R404-R452a	
Вес брутто:	35 Kg	
Габариты:	780×752×430 mm	
Труба с фреоном на входе:	10 mm	
Труба с фреоном на выходе: 16 mm		
Холод. Мощность:	Испарител10°С конд. +45°С	

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

Слив конденсата

B:

G: Направляющие и стойки

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

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.