

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

## Шкаф шоковой заморозки Vision NUVO

Модель: W30HR

Код: W64308000001



Шкафы шоковой заморозки Vision NUVO, 30 противней, 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 пищи при низких температурах с использованием пара и последовательными циклами шокового охлаждения или глубокой заморозки. 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 - 90 Kg; производительность глубокая заморозка +90/-18°C - 66 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. Дверь с бамперами и системой защиты от запаха с Легко заменяемое трехкамерное магнитное уплотнение, термощуп с винтовым разъемом светодиодная подсветка. Внутренняя и внешняя отделка из нержавеющей стали AISI 304. съемный вентиляторный блок и крышка конденсатора. Комплектация: 30 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

<b>Максимальная вместимость:</b>	40 противней GN1/1, EN60x40 h 20 mm
<b>Вместимость брутто:</b>	1448 lt
<b>Диапазон температур:</b>	-40°+85°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>	90 Kg
<b>Произв-сть за цикл +90/-18:</b>	66 Kg
<b>Фреон:</b>	R452a (GWP=2.141)
<b>Оттайка:</b>	Принудительная воздушная оттайка
<b>Клапан:</b>	Электр. расширительный клапан
<b>Габариты:</b>	810×1096×2215 mm
<b>Габариты в упаковке:</b>	905×1130×2258 mm
<b>Вес нетто / брутто:</b>	200 Kg / 210 Kg
<b>Объем нетто / брутто:</b>	/ 1448 lt
<b>Напряжение:</b>	400-415 V - 50-60 Hz
<b>Эл. мощность:</b>	1960 W - 9,47 A
<b>Холод. Мощность:</b>	7751 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, пастеризация паром, низкотемпературное паровое приготовление, мойка паром, ручной паровой режим
<b>Базовая комплектация:</b>	30 направляющих GN1/1, EN60x40
<b>контроль:</b>	7 "сенсорный экран с USB
<b>Двери:</b>	Амортизация, с системой против запахов
<b>Уплотнение дверцы:</b>	Магнитный, трехкамерный и легко заменяемый
<b>Щуп в центре продукта:</b>	Игольчатый одноточечный термощеп, быстросъемный и легкозаменяемый
<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 легкой чистки
<b>Ручка:</b>	Трубчатый из нержавеющей стали AISI 304
<b>Направляющие и стойки:</b>	Хромированная застёжка со встроенным замком
<b>Ножи:</b>	из нержавеющей стали AISI 304, регулируемые h 100/150 мм
<b>Cosmo:</b>	Система дистанционного управления Wi-Fi

## Аксессуары и модификации

Персонализированный RAL	Фильтр-картридж Purity C Quell ST 50
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
Открытый выносной агрегат W20T	Дезинфицирующее моющее средство
Выносной агрегат-тихоход в корпусе W20T	Сенсорный экран управления

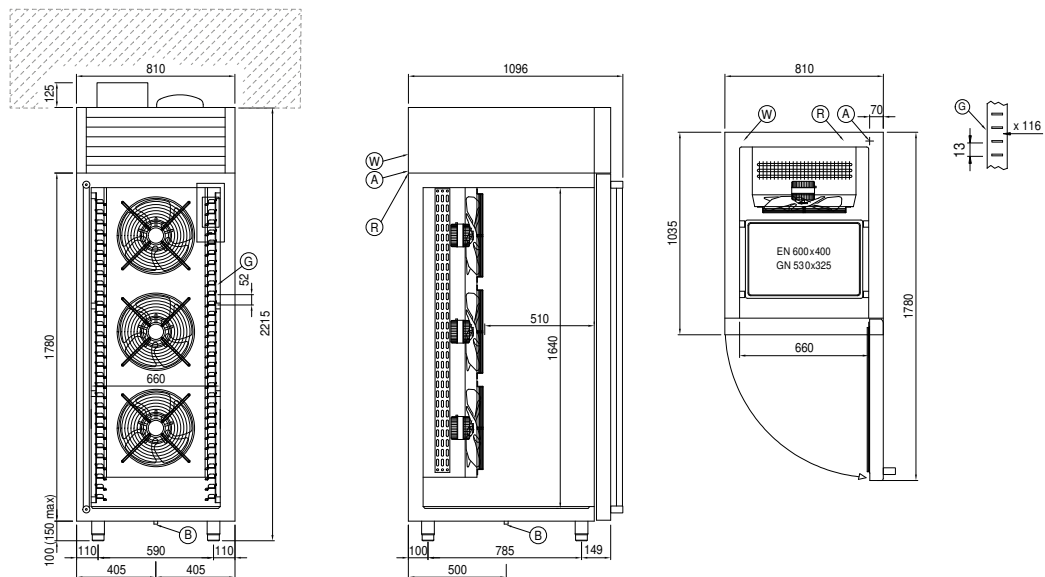
## Конструкция вын. агрегата

<b>Напряжение:</b>	400-415 V - 50-60 Hz
<b>Эл. мощность агрегата:</b>	3,18W - 6,9A
<b>Фреон:</b>	R404-R452a
<b>Л.С. агрегата:</b>	4
<b>Вес брутто:</b>	93 Kg
<b>Габариты:</b>	930×680×450 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 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

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.