

Kunde \_\_\_\_\_ Menge \_\_\_\_\_  
 Projekt \_\_\_\_\_ Lage \_\_\_\_\_

## Vision Industry W35K NUVO

Modell: W35KHR

Cod: W82110112002



Einfahrschockfroster Vision Industry W35 Version NUVO, Temperaturbereich -40°+85°C mit Standard-Boiler. Sie ist mit folgenden Funktionen ausgestattet: Schockkühlen, Schockfrostern, Manueller Zyklus, Auftauung, Gärung und Gärunterbrechung, Erhaltung, Pasteurisierung, Niedertemperatur-Dampfgaren, Dampfdesinfektion. Zentralkühlungssystem mit dem Kältemittel R452a. Devote™ - Dynamic Evolution Temperature - das innovative System, das selbstständig das Gewicht, die Größe und die Temperatur von Lebensmitteln erkennt und automatisch die Zeit beim Schnellkühlen oder Schockfrostern verkürzt, ohne dass ein Kernfühler verwendet werden muss. Patentierte NUVO™-Technologie zum Garen von Lebensmitteln bei niedrigen Temperaturen mit Dampf und verketteten Kühl- oder Tiefkühlphasen. 7"-Touchscreen und Betriebsarten mit anpassbaren Rezepten, Zeit-, Kernfühler oder Devote-Algorithmus. Einstellbare Belüftung 25-100%, einstellbare Luftfeuchtigkeit 45-95%. Leistung Schockkühlung +90/+3°C - 100 Kg; Leistung Schockfrostung +90/-18°C - 80 Kg. Klimaklasse 5 heavy duty, manuelle Abtauung. 100 mm Isolierung - HFO mit hoher Dämmleistung und geringer Umweltbelastung (FCKW-, HFCKW-, FKW-frei). Elektronische Expansionsventil und Verdampfer mit Anti-Korrosions-Lackierung. Kompensationsventil zur Verkürzung der Wartezeiten bei häufigen Türöffnungen. Leicht austauschbare, magnetische Dreikammerdichtung, Kernfühler mit Schraubverschluss und LED-Beleuchtung. Außen und innen CNS nach DIN 1.4301, innen aus "Canvas"-Stahl mit besonders strapazierfähiger Textur. Lüftereinheit und Verflüssigerabdeckung ohne Werkzeug abnehmbar. Lieferung erfolgt montiert. ModBus/RTU Rs485 Anschluss als Standard. Cosmo: Wi-Fi-Verbindung für die Fernüberwachung über die Cosmo App. Bei der Verkabelung mit Coldline Tischen und Schränken, fungieren diese als Hub für die Fernüberwachung der angeschlossenen Geräte.

### Technische Daten

<b>Maximale Kapazität:</b>	1 Wagen GN1/1, EN60x40
<b>Betriebstemperatur:</b>	-40°+85°C
<b>Lüftungsbereich:</b>	25% - 100%
<b>Feuchtigkeitsbereich:</b>	45% - 95% mit Luftbefeuchter
<b>Luftbefeuchter:</b>	Einschließlich
<b>Externe Kälteanlage:</b>	Zentralkühlung
<b>Leistung +90/+3:</b>	100 Kg
<b>Leistung +90/-18:</b>	80 Kg
<b>Kältemittel:</b>	R404/R452
<b>Abtauung:</b>	Erzwungene Luft
<b>Ventil:</b>	Elektronisches Expansionsventil
<b>Außenmaße:</b>	1230×1200×2510 mm
<b>Verpackungsabmessungen:</b>	1464×1364×2550 mm
<b>Bruttogewicht:</b>	340 Kg
<b>Spannung/Frequenz:</b>	400-415 V - 50-60 Hz

### Eigenschaften

<b>Funktionen:</b>	Schockkühlen, Schockfrostern, Auftauung, Gärung und Gärunterbrechung, Erhaltung, Pasteurisierung, Niedertemperatur-Dampfgaren, Dampfdesinfektion, Manueller Dampfzyklus
<b>Kontrolle:</b>	7" Touchscreen-Display mit USB-Anschluss
<b>Türdichtung:</b>	Magnetisch, dreikammerig und leicht austauschbar
<b>Kernfühler:</b>	Nadelsonde mit 1 Messpunkt, Schnellspanner und leicht austauschbar
<b>Isolierung:</b>	100 mm Dicke - FCKW/HCKW-frei
<b>Ausführung Innen/Außen:</b>	Innen und außen aus Stahl "Leinwand".
<b>Innenecken:</b>	Abgerundeter Boden 20 mm
<b>Griff:</b>	Rohrförmig, aus CNS nach DIN 1.4301 rostfrei
<b>Cosmo:</b>	Wi-Fi-Fernbedienungssystem

## Zubehör und Ausführungen

Abbattitore fornito smontato	Andere Speisungen
Boden h 20 mm, Auffahrrampe inklusive	Offener Verflüssigungssätze 4EES-4Y für Z.K.
Türanschlag wechselbar	Schallgedämpfte Kondensatoreinheit 4EES-4Y für Z.K. + Tieftemperatur-Set -20°C
Türanschlag wechselbar inklusive Bedienfeld	PVC-Profil Belüftung unter der Zelle W35K
Türhalter 100°	Einfahrrampe H 100 mm Breite 913 mm W35
Sonda al cuore 3 punti di lettura	Einfahrrampe H 140 mm Breite 1390 mm W35
Sonda al cuore riscaldata 1 punto di lettura	Wagen 20 Bleche GN1/1 598x530x1630 mm
Winter kit -20°C	Wagen 20 Bleche EN60x40 460x620x1750 mm
Winter kit -40°C	Wasserenthärter Purity C Quell ST 50

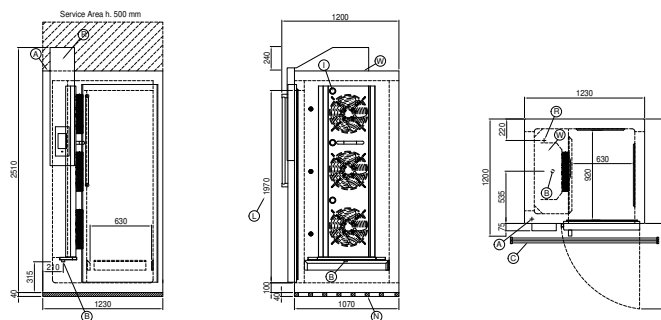
## Technische Details Kälteaggregat

<b>Spannung/Frequenz:</b>	400-415 V 3N - 50 Hz
<b>Kältemittel:</b>	R404-R452a
<b>PS Aggregat:</b>	4
<b>Bruttogewicht:</b>	187 Kg
<b>Außenmaße:</b>	1110×785×626 mm
<b>Kälteleistung:</b>	VT. -10°C Kond. +45°C

### Cosmo - Wi-Fi Kontroll system

Cosmo ist die exklusive Wi-Fi-Technologie von The Nice Kitchen, mit der VISION-Schockfroster über Smartphones verbunden, aktualisiert und überwacht werden können. VISION ist auch ein Cosmo-Hub und ermöglicht die Fernüberwachung der daran angeschlossenen Coldline-Geräte. Über die CosmoApp können Sie die Betriebsbedingungen jedes Geräts überprüfen und bei abnormalem Betrieb Warnungen erhalten.

## Technische Zeichnung



<b>A:</b> Stromanschluss	<b>B:</b> Tauwasserablauf	<b>C:</b> Bodenrost – Empfohlen (montiert von Kühltechniker)
<b>I:</b> LED Beleuchtung	<b>L:</b> Türöffnung	<b>N:</b> Isolierprofile
<b>R:</b> Gasrohr-Austritt	<b>W:</b> Wassernetz Verbindung für Luftbefeuchter - weiblich 3/4". Entladen nicht erforderlich	