

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

## Vision Industry W35K NUVO

Modell: W35KH

Cod: W85110112002



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. Plug-In-Kältesystem mit Luft Kondensation 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 - 85 Kg; Leistung Schockfrostung +90/-18°C - 60 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>    | Steckerfertig                   |
| <b>Leistung +90/+3:</b>        | 85 Kg                           |
| <b>Leistung +90/-18:</b>       | 60 Kg                           |
| <b>Klimaklasse:</b>            | 5                               |
| <b>Kältemittel:</b>            | R404/R452                       |
| <b>Abtauung:</b>               | Erzwungene Luft                 |
| <b>Ventil:</b>                 | Elektronisches Expansionsventil |
| <b>Außenmaße:</b>              | 1230×1200×2770 mm               |
| <b>Verpackungsabmessungen:</b> | 1464×1364×2550 mm               |
| <b>Bruttogewicht:</b>          | 420 Kg                          |
| <b>Spannung/Frequenz:</b>      | 400-415 V - 50 Hz               |
| <b>Nennleistung:</b>           | 8760 W                          |
| <b>Absorbierter Strom:</b>     | 28,86 A                         |
| <b>Kälteleistung:</b>          | 9100 W*                         |
| <b>*:</b>                      | VT. -10°C Kond. +45°C           |

### 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  |

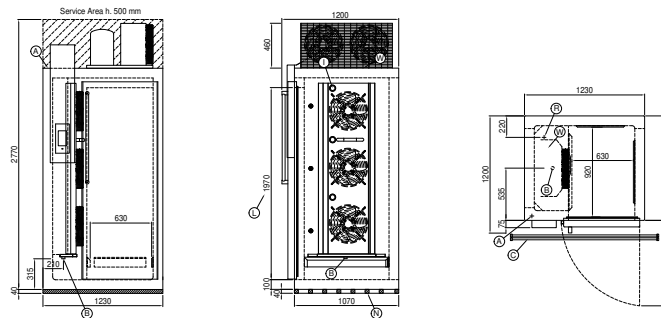
## Zubehör und Ausführungen

|  |  |
|--|--|
| Abbahtitore fornito smontato                 | Winter kit -40°C                           |
| Boden h 20 mm, Auffahrrampe inklusive        | Andere Speisungen                          |
| Türanschlag wechselbar                       | PVC-Profile Belüftung unter der Zelle W35K |
| Türanschlag wechselbar inklusive Bedienfeld  | Einfahrrampe H 100 mm Breite 913 mm W35    |
| Türhalter 100°                               | Einfahrrampe H 140 mm Breite 1390 mm W35   |
| Sonda al cuore 3 punti di lettura            | Wagen 20 Bleche GN1/1 598x530x1630 mm      |
| Sonda al cuore riscaldata 1 punto di lettura | Wagen 20 Bleche EN60x40 460x620x1750 mm    |
| Winter kit -20°C                             | Wasserenthärter Purity C Quell ST 50       |

## 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>W:</b> Wassernetz Verbindung für Luftbefeuchter - weiblich 3/4".<br>Entladen nicht erforderlich |                           |  |