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, Schockfrosten, 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 Schockfrosten 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

Maximale Kapazität:	1 Wagen GN1/1, EN60x40
Betriebstemperatur:	-40°+85°C
Lüftungsbereich:	25% - 100%
Feuchtigkeitsbereich:	45% - 95% mit Luftbefeuchter
Luftbefeuchter:	Einschließlich
Externe Kälteanlage:	Steckerfertig
Leistung +90/+3:	85 kg
Leistung +90/-18:	60 kg
Klimaklasse:	5
Kältemittel:	R404/R452
Abtauung:	Erzwungene Luft
Ventil:	Elektronisches Expansionsventil
Außenmaße:	1230×1200×2770 mm
Verpackungsabmessungen:	1464×1364×2550 mm
Netto- / Bruttogewicht:	390 Kg / 420 Kg
Netto / Brutto-Volumen:	/
Spannung/Frequenz:	400-415 V - 50 Hz
Max. Stromaufnahme:	8760 W - 28,86 A
Kälteleistung:	9100 W*
*:	VT. -10°C Kond. +45°C

Eigenschaften

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

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 previosly or subsequently sold.

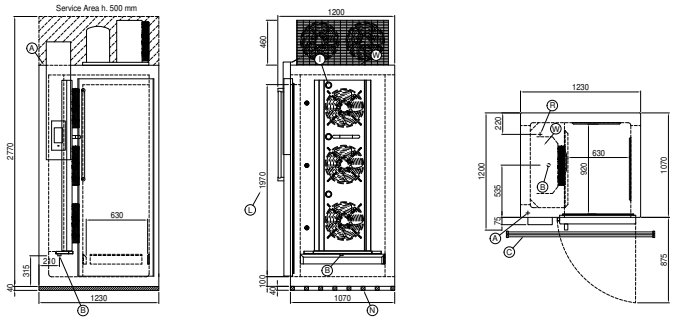
Zubehör und Ausführungen

Abbattitore 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



A: Stromanschluss

B: Tauwasserablauf

C: Bodenrost – Empfohlen (montiert von Kühltechniker)

I: LED Beleuchtung

L: Tür öffnung

N: Isolierprofile

W: Wassernetz Verbindung für Luftbefeuchter - weiblich 3/4". Entladen nicht erforderlich

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 previosly or subsequently sold.