

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

## Schockfroster Vision F

Modell: W5FSA

Cod: W64054010011



Schockfroster Vision F-Version 5 Bleche, Tiefe 700 mm, Temperaturbereich -40°+65°C mit Standard-Befeuchterkessel. Sie ist mit folgenden Funktionen ausgestattet: Schockkühlen, Schockfrostern, Manueller Zyklus, Auftauung, Gärung und Gärunterbrechung, Erhaltung, Trocknung, Schokolade, Joghurt, Dampfdesinfektion. Plug-In-Kältesystem mit Wasser Kondensation mit dem umweltfreundlichen Kältemittel R290. Devote™ - Dynamic Evolution Temperature - das innovative System, das selbstständig das Gewicht, die Größe und die Temperatur von Lebensmitteln erkennt und die Schockkühl- oder Schockfrostung das Einfrieren von heißen Lebensmitteln automatisch verkürzt, ohne dass ein Kernfühler verwendet werden muss. 7"-Touchscreen an der Tür und Betriebsmodi mit anpassbaren Rezepten, Zeit-, Kernfühler oder Devote-Algorithmus. Einstellbare Belüftung 25-100%, einstellbare Luftfeuchtigkeit 45-95%. Leistung Schockkühlung +90/+3°C - 18 Kg; Leistung Schockfrostung +90/-18°C - 10 Kg. Klimaklasse 5 Schwerlast, Heißgas-Abtauung. 60 mm Isolierung - HFO mit hoher Dämmleistung und geringer Umweltbelastung (FCKW-, HFCKW-, FKW-frei). Elektronische Expansionsventil und Verdampfer mit Anti-Korrosions-Lackierung. Gedämpfte Tür mit Anti-Geruchssystem, leicht austauschbare, magnetische Dreikammerdichtung, Kernfühler mit Schraubanschluss und Gehäuse am Anschluss 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. Standardausrüstung: 5 GN1/1-EN60x40 Auflageschienen. ModBus/RTU Rs485 Anschluss als Standard. Cosmo: Wi-Fi-Verbindung für die Fernüberwachung über die Cosmo App. Bei der Verkabelung mit Tischen und Schränken fungiert Coldline als Hub für die Fernüberwachung der angeschlossenen Geräte.

### Technische Daten

<b>Arbeitsplatte:</b>	Dicke 4 cm. Verstärkt, um einen Ofen aufzustellen.
<b>Maximale Kapazität:</b>	6 Bleche GN1/1, EN60x40 h 20 mm
<b>Bruttokapazität:</b>	114 lt
<b>Betriebstemperatur:</b>	-40°+65°C
<b>Lüftungsbereich:</b>	25% - 100%
<b>Feuchtigkeitsbereich:</b>	45% - 95% mit Luftbefeuchter
<b>Luftbefeuchter:</b>	Einschließlich
<b>Externe Kälteanlage:</b>	Wasser-Steckerfertig
<b>Leistung +90/+3:</b>	18 Kg
<b>Leistung +90/-18:</b>	10 Kg
<b>Klimaklasse:</b>	5
<b>Kältemittel:</b>	R290
<b>Abtauung:</b>	Heißgas
<b>Ventil:</b>	Elektronisches Expansionsventil
<b>Außenmaße:</b>	780x759x853 mm
<b>Verpackungsabmessungen:</b>	875x915x901 mm
<b>Bruttogewicht:</b>	125 Kg
<b>Spannung/Frequenz:</b>	220-240 V - 50 Hz
<b>Nennleistung:</b>	1772 W
<b>Absorbierter Strom:</b>	8,8 A
<b>Kälteleistung:</b>	1349 W*
<b>*:</b>	VT. -10°C Kond. +40°C

### Eigenschaften

<b>Funktionen:</b>	Schockkühlung, Schockfrostung, Auftauung, Gärung und Gärunterbrechung, Erhaltung, Trocknung, Schokolade, Joghurt, Dampfdesinfektion, manueller Zyklus
<b>Standardausrüstung:</b>	5 Auflageschienen GN1/1, EN60x40
<b>Kontrolle:</b>	7" Touchscreen-Display mit USB-Anschluss
<b>Türen:</b>	Gepolstert, mit Anti-Duft-System
<b>Türdichtung:</b>	Magnetisch, dreikammerig und leicht austauschbar
<b>Kernfühler:</b>	Nadelsonde mit 1 Messpunkt, Schnellspanner und leicht austauschbar
<b>Isolierung:</b>	60 mm Dicke - FCKW/HCKW-frei
<b>Ausführung Innen/Außen:</b>	Außen und innen CNS nach DIN 1.4301. Innen und außen aus Stahl "Leinwand".
<b>Innenecken:</b>	Abgerundet für einfache Reinigung und maximale Hygiene
<b>Griff:</b>	Rohrförmig, aus CNS nach DIN 1.4301 rostfrei
<b>Führung und Gleitschienen:</b>	CNS nach DIN 1.4301, Schnellspanner
<b>Füße:</b>	Aus Edelstahl AISI 304, Höhenverstellbare 100/150 mm
<b>Cosmo:</b>	Wi-Fi-Fernbedienungssystem

## Zubehör und Ausführungen

Pulverbeschichtung mit RAL Farbe	Kit 4 CNS Drehrollen mit Bremse h 128 mm
Sonda al cuore a 3 punti di lettura	Roste GN1/1 aus CNS
Sonda al cuore riscaldata a 1 punto di lettura	Kunststoffbeschichteter Tragrost GN1/1
Türanschlag wechselbar	Roste EN60x40 aus CNS
Alimentazione Monofase 50Hz oppure 60Hz	Kunststoffbeschichteter Tragrost EN60x40
Alimentazione Trifase 50Hz oppure 60Hz	Auflageschienen Typ L 398 mm GN-EN
Alimentazione frequenza 60Hz	Auflageschienen Typ L 398 mm EN
Andere Speisungen	Reinigungsmittel zur Desinfektion
Wasserenthärter Purity C Quell ST 50	Kit Touch Screen zur Kontrolle vom Aufbewahrungsschrank
Niedrigere Fuß H 55/70 mm	Cosmo Kabelanschluss-Set

## 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

