

Kunde _____ Menge _____
 Projekt _____ Lage _____

Schockfroster Vision F

Modell: W5F

Cod: W64033000011

Schockfroster Vision F-Version 5 Bleche, Tiefe 800 mm, Temperaturbereich -40°+65°C mit Standard-Befeuchterkessel. Sie ist mit folgenden Funktionen ausgestattet: Schockkühlen, Schockfrosten, Manueller Zyklus, Auftauung, Gärung und Gärunterbrechung, Erhaltung, Trocknung, Schokolade, Joghurt, Dampfdesinfektion. Plug-In-Kältemittelsystem mit Luft 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-Algorithmen. Einstellbare Belüftung 25-100%, einstellbare Luftfeuchtigkeit 45-95%. Leistung Schockkühlung +90/+3°C - 23 Kg; Leistung Schockfrostung +90/-18°C - 18 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

| | |
|-------------------------|--|
| Arbeitsplatte: | Dicke 4 cm. Verstärkt, um einen Ofen aufzustellen. |
| Maximale Kapazität: | 6 Bleche GN1/1, EN60x40 h 20 mm |
| Bruttokapazität: | 134 lt |
| Betriebstemperatur: | -40°+65°C |
| Lüftungsbereich: | 25% - 100% |
| Feuchtigkeitsbereich: | 45% - 95% mit Luftbefeuchter |
| Luftbefeuchter: | Einschließlich |
| Externe Kälteanlage: | Steckerfertig |
| Leistung +90/+3: | 23 Kg |
| Leistung +90/-18: | 18 Kg |
| Klimaklasse: | 5 |
| Kältemittel: | R290 (GWP=3) |
| Kältemittelfüllung: | 150g |
| Abtauung: | Heißgas |
| Ventil: | Elektronisches Expansionsventil |
| Außenmaße: | 780x859x853 mm |
| Verpackungsabmessungen: | 875x915x901 mm |
| Netto- / Bruttogewicht: | 120 Kg / 130 Kg |
| Netto / Brutto-Volumen: | / 134 lt |
| Spannung/Frequenz: | 220-240 V - 50 Hz |
| Max. Stromaufnahme: | 1772 W - 8,8 A |
| Kälteleistung: | 1349 W* |
| *: | VT. -10°C Kond. +40°C |
| Lärm: | 59,4 dB |

Eigenschaften

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

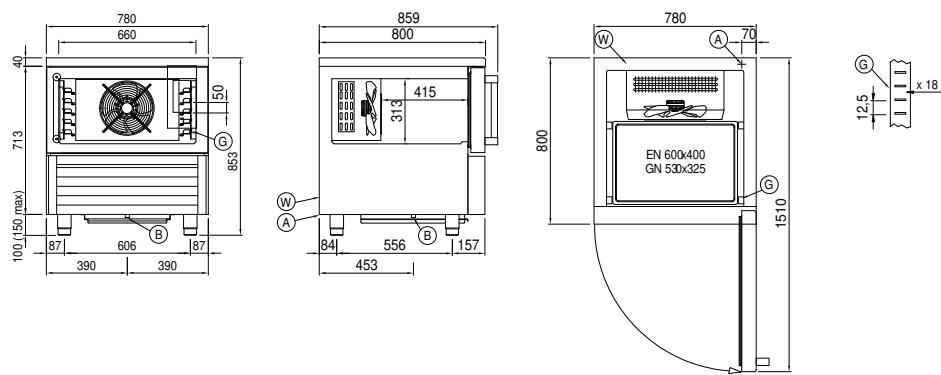
Zubehör und Ausführungen

| | |
|--|---|
| 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 abnormalen Betrieb Warnungen erhalten.

Technische Zeichnung



A: Stromanschluss

B: Tauwasserablauf

G: Stellleisten Steigung

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 previously or subsequently sold.