

Kunde _____ Menge _____
 Projekt _____ Lage _____

Schockfroster Vision NUVO

Modell: W5HS-R452

Cod: W64056010001



Schockfroster Vision NUVO-Version 5 Einschübe, Tiefe 700 mm, Temperaturbereich -40°+85°C mit Standard-Boiler. Sie ist mit folgenden Funktionen ausgestattet: Schockkühlen, Schockfrostern, Manueller Zyklus, Auftauung, Gärung und Gärunterbrechung, Erhaltung, Trocknung, Schokolade, Joghurt, 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 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 - 12 Kg. Klimaklasse 5 heavy duty, 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 Schraubverschluss 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 x 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 Coldline Tischen und Schränken, fungieren diese als Hub für die Fernüberwachung der angeschlossenen Geräte.

Technische Daten

| | |
|-------------------------|--|
| Arbeitsplatte: | Dicke 4 cm. Verstärkt, um einen Ofen aufzustellen. |
| Maximale Kapazität: | 6 Bleche G |
| Betriebstemperatur: | -40°+85°C |
| Lüftungsbereich: | 25% - 100% |
| Feuchtigkeitsbereich: | 45% - 95% mit Luftbefeuchter |
| Luftbefeuchter: | Einschließlich |
| Externe Kälteanlage: | Steckerfertig |
| Leistung +90/+3: | 18 Kg |
| Leistung +90/-18: | 12 Kg |
| Klimaklasse: | 5 |
| Kältemittel: | R452a (GWP=2.141) |
| Kältemittelfüllung: | 1400g |
| Abtauung: | Heißgas |
| Ventil: | Elektronisches Expansionsventil |
| Außenmaße: | 780×759×853 mm |
| Verpackungsabmessungen: | 875×915×901 mm |
| Netto / Brutto-Volumen: | / / 114 lt |
| Spannung/Frequenz: | 220-240 V - 50 Hz |
| Kälteleistung: | 1755 W* |
| *: | VT. -10°C Kond. +45°C |

Eigenschaften

| | |
|----------------------------|---|
| Funktionen: | Schockkühlen, Schockfrostern, Auftauung, Gärung und Gärunterbrechung, Erhaltung, Trocknung, Schokolade, Joghurt, Pasteurisierung, Niedertemperatur-Dampfgaren, Dampfdesinfektion, Manueller Dampfzyklus |
| 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 |

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.