

Kunde	Menge
Projekt	Lage

Schockfroster Vision F

Modell: W14F-R452 Cod: W64143000001



Schockfroster Vision F-Version 14 Einschübe, Temperaturbereich -40°+65°C mit Standard-Boiler. Sie ist mit folgenden Funktionen ausgestattet: Schockkühlen. Schockfrosten, Manueller Zyklus, Auftauung, Gärung und Gärunterbrechung, Erhaltung, Trocknung, Schokolade, Joghurt, 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. 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 - 70 Kg; Leistung Schockfrostung +90/- 18°C - 56 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: 14 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:	4 cm Dicke
Maximale Kapazität:	23 Bleche
Betriebstemperatur:	-40°+65°C
Lüftungsbereich:	25% - 100%
Feuchtigkeitsbereich:	45% - 95% mit Luftbefeuchter
Luftbefeuchter:	Einschließlich
Externe Kälteanlage:	Steckerfertig
Leistung +90/+3:	70 Kg
Leistung +90/-18:	56 Kg
Klimaklasse:	5
Kältemittel:	R452a (GWP=2.141)
Kältemittelfüllung:	3300g
Abtauung:	Heißgas
Ventil:	Elektronisches Expansionsventil
Außenmaße:	780×859×1778 mm
Verpackungsabmessungen:	875×915×1826 mm
Netto / Brutto-Volumen:	/ / 463 lt
Spannung/Frequenz:	400-415 V - 50-60 Hz
Kälteleistung:	5440 W*
*:	VT10°C Kond. +45°C

Eigenschaften

Funktionen:	Schockkühlung, Schockfrostung, Auftauung,
	Gärung und Gärunterbrechung, Erhaltung,
	Trocknung, Schokolade, Joghurt,
	Dampfdesinfektion, manueller Zyklus
Standardausrustung:	14 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
Ausfuhrung 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 Fornhadianunggayatam
COSITIO:	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 previouly or subsequently sold.



Zubehör und Ausführungen

Sonda al cuore a 3 punti di lettura

Sonda al cuore riscaldata a 1 punto di lettura

Inversione apertura porta

Einphasige Spannung 50Hz oder 60Hz

Dreiphasige Spannung 50Hz oder 60Hz

Andere Speisungen

Wasserenthärter Purity C Quell ST 50

Niedrigere Fuß H 55/70 mm

Roste GN1/1 aus CNS

Kunststoffbeschichteter Tragrost GN1/1

Roste EN60x40 aus CNS

Kunststoffbeschichteter Tragrost EN60x40

Auflageschienen Typ L 398 mm GN-EN

Auflageschienen Typ L 398 mm EN

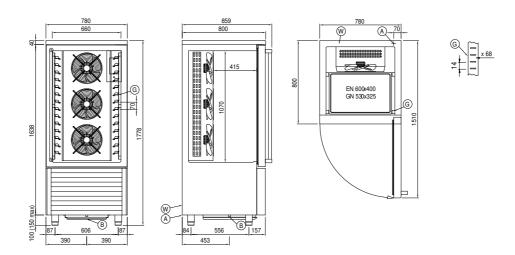
Reinigungsmittel zur Desinfektion

Kit Touch Screen zur Kontrolle vom Aufbewahrungsschrank

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



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.