

Kunde _____ Menge _____
 Projekt _____ Lage _____

Schockfroster Vision NUVO

Modell: W14H-R452

Cod: W6414600001



Technische Daten

Arbeitsplatte:	4 cm Dicke
Maximale Kapazität:	23 Bleche
Betriebstemperatur:	-40°+85°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*
*:	VT. -10°C Kond. +45°C

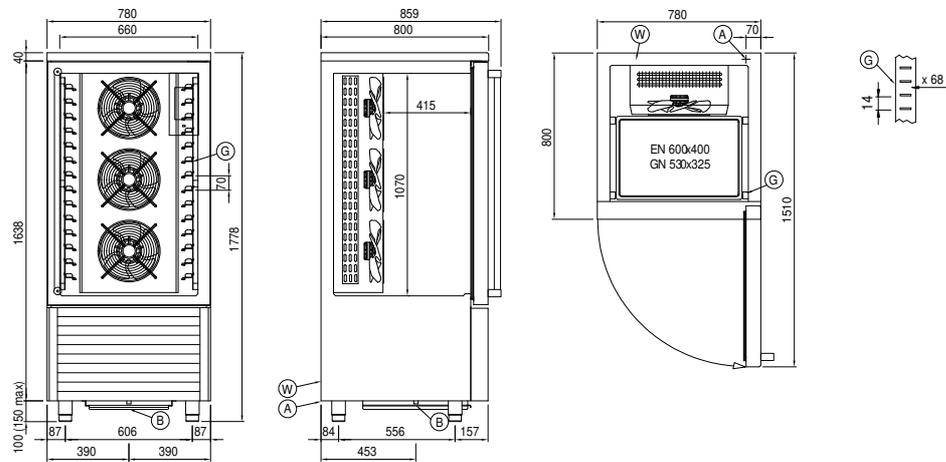
Eigenschaften

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

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.