Kunde _____ Menge _____

Projekt _____ Lage _____

Aufbewahrung AC30

Modell: AC30/1TR **Cod:** A62301700101



Vision AC30 Multifunktionaler Lagerschrank, 1 Tür, Temperaturbereich -30°+15°C. Sie ist mit folgenden Funktionen ausgestattet: Lagerung, Schokolade, Auftauung, Eiscreme. Zentralgekühltes Kühlaggregat, Klimaklasse 5 heavy duty und Kältemittelgas R452a. Elektrische Abtauung, einstellbare Belüftung 50-100% und einstellbare Luftfeuchtigkeit 90-40% für die Schokoladenfunktion. 7"-Touchscreen und Betriebsarten mit anpassbaren Rezepten. Standardausrüstung: 20 x EN60x40 Auflageschienen, LED-Beleuchtungsband, Elektronische Expansionsventil und Verdampfer mit Anti-Korrosions-Lackierung. 75 mm Isolierung - HFO mit hoher Dämmleistung und geringer Umweltbelastung (FCKW-, HFCKW-, FKW-frei). Griff aus Edelstahl AISI 304 und magnetische Dreikammer-Türdichtung, leicht austauschbar. Innen/außen aus CNS nach DIN 1.4301; äußere Rückseite, Außen- und Innenboden des Technikfachs aus verzinktem/beschichtetem Stahl. 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

Maximale Kapazität:	33 Bleche EN60x40 h 20 mm
Bruttokapazität:	622 lt
Betriebstemperatur:	-30°+15°C
Lüftungsbereich:	50% - 100%
Feuchtigkeitsbereich:	90% - 40% (T°C >+4°C)
Externe Kälteanlage:	Zentralkühlung
Kältemittel:	R452a (GWP=2.141)
Abtauung:	Elektrisch
Ventil:	Standardmäßig mit Magnetventil geliefert
Außenmaße:	810×796×2215 mm
Verpackungsabmessungen:	905×830×2145 mm
Netto- / Bruttogewicht:	170 Kg / 180 Kg
Netto / Brutto-Volumen:	344 lt / 622 lt
Spannung/Frequenz:	220-240 V - 50-60 Hz
Max. Stromaufnahme:	790W - 3,6A
Kälteleistung:	751 W*
*:	VT. -30°C Kond. +55°C

Eigenschaften

Funktionen:	Lagerung, Schokolade, Auftauung, Eiscreme
Standardausrustung:	20 Auflageschienenfür EN60x40 Bleche, LED-Beleuchtung
Kontrolle:	7" Touchscreen-Display mit USB-Anschluss
Türen:	1 Tür, selbstschließend mit 105° Anschlag, rechts angeschlagen
Türdichtung:	Magnetisch, dreikammerig und leicht austauschbar
Isolierung:	75 mm Dicke - FCKW/HCKW-frei
Ausfuhrung Innen/Außen:	Außen und innen CNS nach DIN 1.4301. Rückseite, Boden und interner Technikraum aus verzinktem/geschäumtem Stahl.
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
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 previosly or subsequently sold.

Zubehör und Ausführungen

Pulverbeschichtung mit RAL Farbe	Alu-Kuchenblech EN60x40 H 20 mm
Alimentazione frequenza 60Hz	Roste EN60x40 aus CNS
Andere Speisungen	Kunststoffbeschichteter Tragrost EN60x40
Verflüssigungssätze NT2192GK für Z.K.	Auflageschienen Typ L 398 mm EN
Kit 4 CNS Drehrollen mit Bremse h 128 mm	Schnittstelle RS485

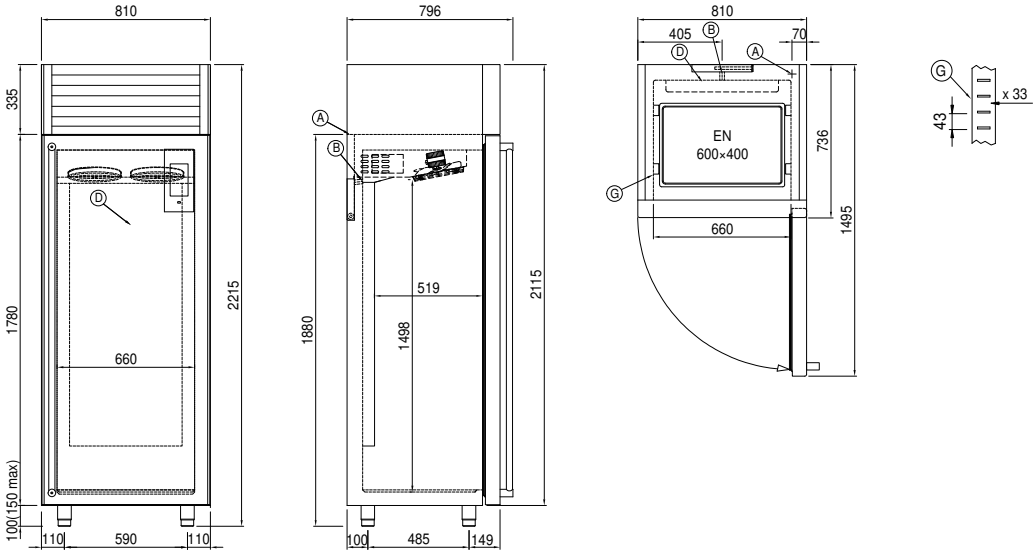
Technische Details Kälteaggregat

Spannung/Frequenz:	220-240 V - 50 Hz
Max. Stromaufnahme:	894W - 4,1A
Kältemittel:	R452A
Bruttogewicht:	30 Kg
Außenmaße:	490×385×345 mm
Röhreförderleistung:	Ø 3/8"
Gasröhre Austritt Röhreansaugung:	Ø 3/8"
Verpackungsabmessungen:	530×440×380 mm
Kälteleistung:	VT. -30°C Kond. +55°C

Cosmo - Wi-Fi Kontroll system

Cosmo ist die exklusive Wi-Fi-Technologie von The Nice Kitchen, mit der VISION-Aufbewahrung 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



A: Stromanschluss

D: Luftstrom Diffusor

G: Stellleisten Steigung

J: Automatische Tauwasserverdunstung

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 previosly or subsequently sold.