

Kunde _____ Menge _____
 Projekt _____ Lage _____

Schockfroster Vision F

Modell: W5FR

Cod: W64035000001



Schockfroster Vision F-Version 5 Bleche, Tiefe 800 mm, Temperaturbereich -40°+65°C mit Standard-Befeuchterkessel. Sie ist mit folgenden Funktionen ausgestattet: Schockkühlen, Schockfrostten, Manueller Zyklus, Auftauung, Gärung und Gärunterbrechung, Erhaltung, Trocknung, Schokolade, Joghurt, Dampfdesinfektion. Zentralkühlungssystem mit dem Kältemittel R452a. 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-Algorithmus. 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, manuelle 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: | Zentralkühlung |
| Leistung +90/+3: | 23 Kg |
| Leistung +90/-18: | 18 Kg |
| Kältemittel: | R452a |
| Abtauung: | Erzwungene Luft |
| Ventil: | Elektronisches Expansionsventil |
| Außenmaße: | 780x859x853 mm |
| Verpackungsabmessungen: | 875x915x901 mm |

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: | Tubulare, in acciaio inox AISI 306 |
| Führung und Gleitschienen: | CNS nach DIN 1.4301, Schnellspanner |
| Füße: | Aus Edelstahl AISI 304, Höhenverstellbare 100/150 mm |
| Cosmo: | Wi-Fi-Fernbedienungssystem |

Zubehör und Ausführungen

| | |
|--|---|
| Pulverbeschichtung mit RAL Farbe | Niedrigere Fuß H 55/70 mm |
| Sonda al cuore a 3 punti di lettura | Kit 4 CNS Drehrollen mit Bremse h 128 mm |
| Sonda al cuore riscaldata a 1 punto di lettura | Roste GN1/1 aus CNS |
| Türanschlag wechselbar | Kunststoffbeschichteter Tragrost GN1/1 |
| Alimentazione Monofase 50Hz oppure 60Hz | Roste EN60x40 aus CNS |
| Alimentazione Trifase 50Hz oppure 60Hz | Kunststoffbeschichteter Tragrost EN60x40 |
| Alimentazione frequenza 60Hz | Auflageschienen Typ L 398 mm GN-EN |
| Andere Speisungen | Auflageschienen Typ L 398 mm EN |
| Verflüssigungssätze W5T für Z.K. | Reinigungsmittel zur Desinfektion |
| Wasserenthärter Purity C Quell ST 50 | Kit Touch Screen zur Kontrolle vom Aufbewahrungsschrank |

Technische Details Kälteaggregat

| | |
|---------------------------|-----------------------|
| Spannung/Frequenz: | 220-240 V - 50 Hz |
| Kältemittel: | R404-R452a |
| Bruttogewicht: | 47 Kg |
| Außenmaße: | 780x752x280 mm |
| Kälteleistung: | VT. -10°C Kond. +45°C |

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

