

Kunde \_\_\_\_\_ Menge \_\_\_\_\_  
 Projekt \_\_\_\_\_ Lage \_\_\_\_\_

## Schockfroster Tische Vision F

Modell: WTP7F

Cod: W67073011001

Schockfroster Tische Vision 7 Einschübe, F-Version mit Arbeitsplatte, 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 Schockfrostern verkürzt, ohne dass ein Kermföhler verwendet werden muss. 7"-Touchscreen und Betriebsarten mit anpassbaren Rezepten, Zeit-, Kermföhler oder Devote-Algorithmen. Einstellbare Belüftung 25-100%, einstellbare Luftfeuchtigkeit 45-95%. Leistung Schockkühlung +90/+3°C - 34 Kg; Leistung Schockfrostung +90/-18°C - 24 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, leicht austauschbare, magnetische Dreikammerdichtung, Kermföhler mit Schraubverschluss und LED-Beleuchtung. Außen und innen CNS nach DIN 1.4301. Standardausstattung: 7 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:	11 Bleche GN1/1, EN60x40 h 20 mm
Bruttokapazität:	248 lt
Betriebstemperatur:	-40°+65°C
Lüftungsbereich:	25% - 100%
Feuchtigkeitsbereich:	45% - 95% mit Luftbefeuhter
Luftbefeuhter:	Einschließlich
Externe Kälteanlage:	Steckerfertig
Leistung +90/+3:	34 Kg
Leistung +90/-18:	24 Kg
Klimaklasse:	5
Kältemittel:	R452a (GWP=2.141)
Abtauung:	Heißgas
Korpushohe:	710 mm
Ventil:	Elektronisches Expansionsventil
Außenmaße:	1400x700x850 mm
Verpackungsabmessungen:	1545x900x998 mm
Netto- / Bruttogewicht:	160 Kg / 170 Kg
Netto / Brutto-Volumen:	/ 248 lt
Spannung/Frequenz:	220-240 V - 50 Hz
Max. Stromaufnahme:	1950 W - 9,42 A
Kälteleistung:	2084 W*
*:	VT. -10°C Kond. +45°C

## Eigenschaften

Funktionen:	Schockkühlung, Schockfrostung, Auftauung, Gärung und Gärunterbrechung, Erhaltung, Trocknung, Schokolade, Joghurt, Dampfdesinfektion, manueller Zyklus
Standardausstattung:	7 Auflageschienen GN1/1, EN60x40
Kontrolle:	7" Touchscreen-Display mit USB-Anschluss
Türdichtung:	Magnetisch, dreikammerig und leicht austauschbar
Kermföhler:	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:	CNS nach DIN 1.4301, 2 mm stark
Führung und Gleitschienen:	CNS nach DIN 1.4301, Schnellspanner
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 previously or subsequently sold.

## Zubehör und Ausführungen

Pulverbeschichtung mit RAL Farbe

Sonda al cuore a 3 punti di lettura

Sonda al cuore riscaldato a 1 punto di lettura

Türanschlag wechselbar

Alimentazione frequenza 60Hz

Andere Speisungen

Wasserenthärter Purity C Quell ST 50

Niedrigere Fuß H 55/70 mm

Kit 4 CNS Drehrollen mit Bremse h 128 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

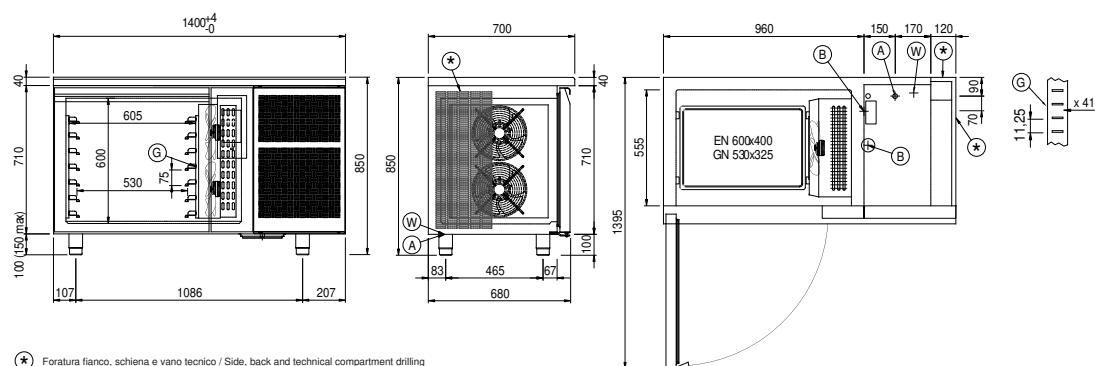
Kit Touch Screen zur Kontrolle vom Aufbewahrungsschrank

Cosmo Kabelanschluss-Set

## 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 abnormalen Betrieb Warnungen erhalten.

## Technische Zeichnung



A: Stromanschluss

B: Tauwasserablauf

G: Stelleisten Steigung

W: Wassernetz Verbindung für Luftbefeuchter - weiblich 3/4". Entladen nicht erforderlich

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.