

Kunde _____ Menge _____
 Projekt _____ Lage _____

Schockfroster Tische Vision F

Modell: WTA7F

Cod: W67073012001

Schockfroster Tische Vision 7 Einschübe, F-Version Arbeitsplatte mit Aufkantung, 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 Kernfänger verwendet werden muss. 7"-Touchscreen und Betriebsarten mit anpassbaren Rezepten, Zeit-, Kernfänger 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, Kernfänger 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 Luftbefeuchter |
| Luftbefeuchter: | Einschließlich |
| Externe Kälteanlage: | Steckerfertig |
| Leistung +90/+3: | 34 Kg |
| Leistung +90/-18: | 24 Kg |
| Klimaklasse: | 5 |
| Kältemittel: | R452a (GWP=2.141) |
| Kältemittelfüllung: | 1800 |
| Abtauung: | Heißgas |
| Korpushöhe: | 710 mm |
| Ventil: | Elektronisches Expansionsventil |
| Außenmaße: | 1400x700x950 mm |
| Verpackungsabmessungen: | 1545x900x998 mm |
| Netto- / Bruttogewicht: | 165 Kg / 175 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 |
| Kernfänger: | 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.

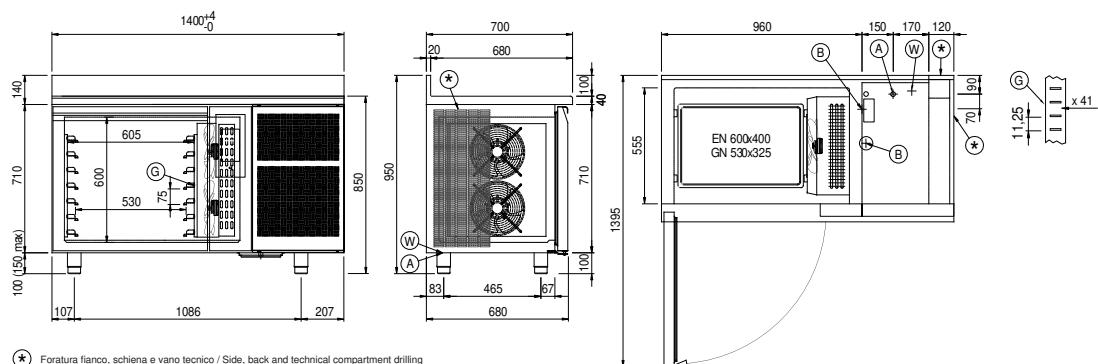
Zubehör und Ausführungen

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