

| Kunde | Menge |
|---------|-------|
| Projekt | Lage |

Schockfroster Tische Vision F

Modell: WTS7FA Cod: W67074010001



Schockfroster Tische Vision 7 Einschübe, F-Version ohne 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 Wasser 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 Kernfühler verwendet werden muss. 7"-Touchscreen und Betriebsarten mit anpassbaren Rezepten, Zeit-, Kernfühler oder Devote-Algorithmus, 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 $Dreikammer dichtung, Kernf \"uhler \ mit \ Schraubverschluss \ und \ LED-Beleuchtung.$ Außen und innen CNS nach DIN 1.4301. Standardausrüstung: 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: | Wasser-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: | 1400×700×810 mm |
| Verpackungsabmessungen: | 1545×900×998 mm |
| Netto- / Bruttogewicht: | 135 Kg / 145 Kg |
| Netto / Brutto-Volumen: | / 248 lt |
| Spannung/Frequenz: | 220-240 V - 50 Hz |
| Max. Stromaufnahme: | 1950 W - 9,42 A |
| Kälteleistung: | 2084 W* |
| *: | VT10°C Kond. +45°C |
| | |

Eigenschaften

| Schockkühlung, Schockfrostung, Auftauung, Gärung und Gärunterbrechung, Erhaltung, |
|--|
| Trocknung, Schokolade, Joghurt, Dampfdesinfektion, manueller Zyklus |
| 7 Auflageschienen GN1/1, EN60x40 |
| 7" Touchscreen-Display mit USB-Anschluss |
| Magnetisch, dreikammerig und leicht austauschbar |
| Nadelsonde mit 1 Messpunkt, Schnellspanner und leicht austauschbar |
| 60 mm Dicke - FCKW/HCKW-frei |
| Außen und innen CNS nach DIN 1.4301. Innen und außen aus Stahl "Leinwand". |
| Abgerundet für einfache Reinigung und maximale Hygiene |
| CNS nach DIN 1.4301, 2 mm stark |
| CNS nach DIN 1.4301, Schnellspanner |
| Aus Edelstahl AISI 304, Höhenverstellbare 100/150 mm |
| 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 riscaldata 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

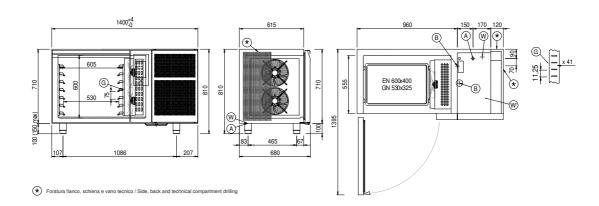
Kit Touch Screen zur Kontrolle vom Aufbewahrungsschrank

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 abnormalem Betrieb Warnungen erhalten.

Technische Zeichnung



A: Stromanschluss

B: Tauwasserablauf

G: Stellleisten Steigung

W: Wassernetz Verbindung für Luftbefeuchter - weiblich 3/4". Entladen nicht erforderlich W1: Wassereinlass/-auslass für Verflüssigungssatz - männlich 3/4"

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.