

Kunde _____ Menge _____
 Projekt _____ Lage _____

Schockfroster Vision F Power

Modell: W20PFA

Cod: W68104100001



Schockfroster Vision F-Version 20 Einschübe Power, Temperaturbereich -40°+65°C mit Standard-Boiler. Sie ist mit folgenden Funktionen ausgestattet: Schockkühlen, Schockfrostern, Manueller Zyklus, Auftauung, Gärung und Gärunterbrechung, Erhaltung, Trocknung, Schokolade, Joghurt, Dampfesinfektion. 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 Schockfrostern 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 - 80 Kg; Leistung Schockfrostung +90/-18°C - 60 Kg. Klimaklasse 5 heavy duty, Heißgas-Abtauung. 60 mm Isolierung - HFO mit hoher Dämmleistung und geringer Umweltbelastung (FCKW-, HFCKW-, FKW-frei). Mechanisches Expansionsventil und Verdampfer mit Anti-Korrosions-Lackierung. leicht austauschbare, magnetische Dreikammerdichtung, Kernfühler mit Schraubverschluss und LED-Beleuchtung. Außen und innen CNS nach DIN 1.4301. Lüftereinheit und Verflüssigerabdeckung ohne Werkzeug abnehmbar. Standardausrüstung: 10 x GN2/1-EN60x80 Aufлагeschienen. 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:	4 cm Dicke
Maximale Kapazität:	20 Bleche GN2/1, EN60x80 h 20 mm
Bruttokapazität:	513 lt
Betriebstemperatur:	-40°+65°C
Lüftungsbereich:	25% - 100%
Feuchtigkeitsbereich:	45% - 95% mit Luftbefeuchter
Luftbefeuchter:	Einschließlich
Externe Kälteanlage:	Wasser-Steckerfertig
Leistung +90/+3:	80 Kg
Leistung +90/-18:	60 Kg
Klimaklasse:	5
Kältemittel:	R452a
Abtauung:	Heißgas
Ventil:	Mechanische Ausdehnung
Außenmaße:	1100x1104x1843 mm
Verpackungsabmessungen:	1180x1125x1905 mm
Bruttogewicht:	220 Kg
Spannung/Frequenz:	400-415 V - 50-60 Hz
Nennleistung:	7150 W
Absorbierter Strom:	16,64 A
Kälteleistung:	9820 W*
*:	VT. -10°C Kond. +45°C

Eigenschaften

Funktionen:	Schockkühlung, Schockfrostung, Auftauung, Gärung und Gärunterbrechung, Erhaltung, Trocknung, Schokolade, Joghurt, Dampfesinfektion, manueller Zyklus
Standardausrüstung:	10 Aufлагeschienen GN2/1, EN60x80
Kontrolle:	7" Touchscreen-Display mit USB-Anschluss
Türen:	Mit Anti-Geruchs-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:	Rohrförmig, aus CNS nach DIN 1.4301 rostfrei
Führung und Gleitschienen:	CNS nach DIN 1.4301, Schnellspanner
Füße:	Aus Edelstahl AISI 304, Höhenverstellbare 100/150 mm
Cosmo:	Wi-Fi-Fernbedienungssystem

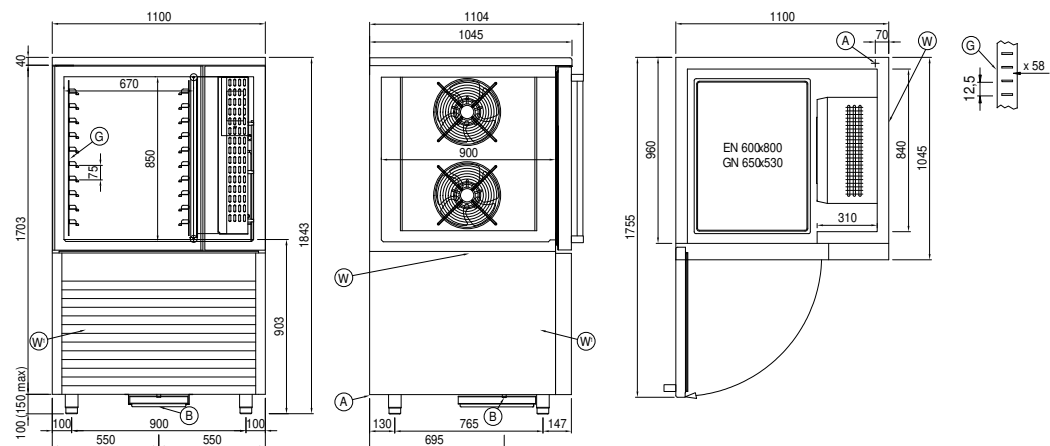
Zubehör und Ausführungen

Pulverbeschichtung mit RAL Farbe	Roste GN1/1 aus CNS
Sonda al cuore a 3 punti di lettura	Kunststoffbeschichteter Tragrost GN1/1
Sonda al cuore riscaldata a 1 punto di lettura	Roste EN60x40 aus CNS
Türanschlag wechselbar	Kunststoffbeschichteter Tragrost EN60x40
Alimentazione Monofase 50Hz oppure 60Hz	Roste GN2/1 aus CNS
Alimentazione Trifase 50Hz oppure 60Hz	Kunststoffbeschichteter Tragrost GN2/1
Alimentazione frequenza 60Hz	Auflageschienen Typ L 755 mm GN2/1-EN60x80
Andere Speisungen	Auflageschienen Typ L 755 mm EN60x80
Wasserenthärter Purity C Quell ST 50	Reinigungsmittel zur Desinfektion
Niedrigere Fuß H 55/70 mm	Kompatibel zum Einfahr Horden Gestell Wagen von Rational 102
Kit 4 CNS Drehrollen mit Bremse h 128 mm	Kit Touch Screen zur Kontrolle vom Aufbewahrungsschrank

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