

Kunde _____ Menge _____
 Projekt _____ Lage _____

Vision Industry W30K U

Modell: W30KUR

Cod: W80111112001



Einfachschockfroster Vision Industry W30 Version U, Temperaturbereich -40°+10°C. Sie ist mit folgenden Funktionen ausgestattet: Schockkühlen, Schockfrostern, Manueller Zyklus, 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 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%. Leistung Schockkühlung +90/+3°C - 90 Kg; Leistung Schockfrostung +90/-18°C - 66 Kg. Klimaklasse 5 heavy duty, manuelle 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, Kernfühler mit Schraubverschluss und LED-Beleuchtung. Außen und innen CNS nach DIN 1.4301. Lieferung erfolgt montiert. 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

Maximale Kapazität:	1 Wagen GN1/1, EN60x40
Betriebstemperatur:	-40°+10°C
Lüftungsbereich:	25% - 100%
Luftbefeuchter:	Nicht verfügbar
Externe Kälteanlage:	Zentralkühlung
Leistung +90/+3:	90 Kg
Leistung +90/-18:	66 Kg
Kältemittel:	R404/R452
Abtauung:	Erzwungene Luft
Ventil:	Elektronisches Expansionsventil
Außenmaße:	960×1276×2385 mm
Verpackungsabmessungen:	1050×1300×2515 mm
Netto- / Bruttogewicht:	318 Kg / 330 Kg
Netto / Brutto-Volumen:	/
Spannung/Frequenz:	400-415 V - 50-60 Hz
Max. Stromaufnahme:	410 W - 0,72 A
Kälteleistung:	11010 W*
*:	VT. -10°C Kond. +45°C

Eigenschaften

Funktionen:	Schockkühlung, Schockfrostung, kontinuierlicher Zyklus
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 aus rostfreiem Stahl AISI 304
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
Cosmo:	Wi-Fi-Fernbedienungssystem

Zubehör und Ausführungen

Türanschlag wechselbar	Andere Speisungen
Türhalter 100°	Offener Verflüssigungssätze W20T für Z.K.
Sonda al cuore 3 punti di lettura	Schallgedämpfte Kondensatoreinheit W20T für Z.K.
Sonda al cuore riscaldata 1 punto di lettura	Wagen 20 Bleche GN1/1 598x530x1630 mm
Winter kit -20°C	Wagen 20 Bleche EN60x40 460x620x1750 mm
Winter kit -40°C	Wasserenthärter Purity C Quell ST 50
Vorraussetzung für den Anschluss an die CO2-Kälteanlage	UV Lampe für Dampfdesinfektion

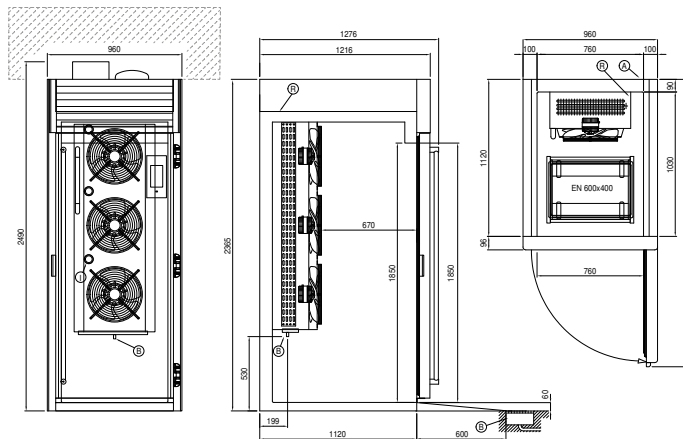
Technische Details Kälteaggregat

Spannung/Frequenz:	400-415 V 3N - 50 Hz
Max. Stromaufnahme:	3,7kW - 7,3A
Kältemittel:	R404-R452a
PS Aggregat:	3
Bruttogewicht:	187 Kg
Außenmaße:	930x680x456 mm
Röhreförderleistung:	12 mm
Gasröhre Austritt	28 mm
Röhreansaugung:	
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



- A: Stromanschluss B: Tauwasserablauf I: LED Beleuchtung
- R: Gasrohr-Austritt

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.