Kunde _____ Menge _____

Projekt _____ Lage _____

Vision Industry W152K NUVO

Modell: W152KHR-2D **Cod:** W82320216001

Durchfahrschockfroster Vision Industry W152 Version NUVO, Temperaturbereich -40°+85°C mit Standard-Boiler. Sie ist mit folgenden Funktionen ausgestattet: Schockkühlen, Schockfrosten, Manueller Zyklus, Auftauung, Gärung und Gärunterbrechung, Erhaltung, Pasteurisierung, Niedertemperatur-Dampfgaren, Dampfdesinfektion. Zentralkühlungsystem 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. Patentierte NUVO™-Technologie zum Garen von Lebensmitteln bei niedrigen Temperaturen mit Dampf und verketteten Kühl- oder Tiefkühlphasen. 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 - 780 Kg; Leistung Schockfrostung +90/-18°C - 600 Kg. Klimaklasse 5 heavy duty, manuelle Abtauung. 100 mm Isolierung - HFO mit hoher Dämmleistung und geringer Umweltbelastung (FCKW-, HFCKW-, FKW-frei). Elektronische Expansionsventil und Verdampfer mit Anti-Korrosions-Lackierung. Kompensationsventil zur Verkürzung der Wartezeiten bei häufigen Türöffnungen. leicht austauschbare, magnetische Dreikammerdichtung, Kernfühler mit Schraubverschluss und LED-Beleuchtung. Außen und innen CNS nach DIN 1.4301, innen aus "Canvas"-Stahl mit besonders strapazierfähiger Textur. Lüftereinheit und Verflüssigerabdeckung ohne Werkzeug abnehmbar. Lieferung erfolgt zerlegt. 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:	3 Wagen GN2/1, EN60x80
Betriebstemperatur:	-40°+85°C
Lüftungsbereich:	25% - 100%
Feuchtigkeitsbereich:	45% - 95% mit Luftbefeuchter
Luftbefeuchter:	Einschließlich
Externe Kälteanlage:	Zentralkühlung
Leistung +90/+3:	780 Kg
Leistung +90/-18:	600 Kg
Kältemittel:	R404/R452
Abtauung:	Erzwungene Luft
Ventil:	Elektronisches Expansionsventil
Außenmaße:	1600×3640×2510 mm
Verpackungsabmessungen:	N°3× 2755×1730×1690 mm
Netto- / Bruttogewicht:	1160 Kg / 1275 Kg
Netto / Brutto-Volumen:	/
Spannung/Frequenz:	400-415 V - 50-60 Hz
Max. Stromaufnahme:	13405 W - 43,33 A
Kälteleistung:	68940 W*
*:	VT. -10°C Kond. +45°C

Eigenschaften

Funktionen:	Schockkühlen, Schockfrosten, Auftauung, Gärung und Gärunterbrechung, Erhaltung, Pasteurisierung, Niedertemperatur-Dampfgaren, Dampfdesinfektion, Manueller Dampfzyklus
Kontrolle:	7" Touchscreen-Display mit USB-Anschluss
Türen:	Ventilverschluss zur Aufnahme plötzlicher Druckschwankungen beim Öffnen und Schließen von Türen
Türdichtung:	Magnetisch, dreikammerig und leicht austauschbar
Kernfühler:	Nadelsonde mit 1 Messpunkt, Schnellspanner und leicht austauschbar
Isolierung:	100 mm Dicke - FCKW/HCKW-frei
Ausfuhrung Innen/Außen:	Innen und außen aus Stahl "Leinwand".
Innenecken:	Abgerundeter Boden 20 mm
Griff:	Rohrförmig, aus CNS nach DIN 1.4301 rostfrei
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 previosly or subsequently sold.

Zubehör und Ausführungen

- Boden h 20 mm, Auffahrrampe inklusive
- Türanschlag wechselbar
- Türanschlag wechselbar inklusive Bedienfeld
- Türhalter 100°
- Sonda al cuore 3 punti di lettura
- Sonda al cuore riscaldata 1 punto di lettura
- Winter kit -20°C
- Winter kit -40°C
- Andere Speisungen
- Schallgedämpfte Kondensatoreinheit 6FE-44Y für Z.K.
- Externem Kondensatoreinheit, verkleidet 6FE-44Y
- PVC-Profile Belüftung unter der Zelle W150K
- Einfahrrampe H 100 mm Breite 913 mm W40
- Einfahrrampe H 140 mm Breite 1390 mm W40
- Wagen 20 Bleche GN1/1 598x530x1630 mm
- Wagen 20 Bleche EN60x40 460x620x1750 mm
- Wagen 20 Bleche GN2/1 660x720x1750 mm
- Wagen 20 Bleche EN60x80 660x820x1750 mm
- Wasserenthärter Purity C Quell ST 50
- Reinigungsmittel zur Desinfektion

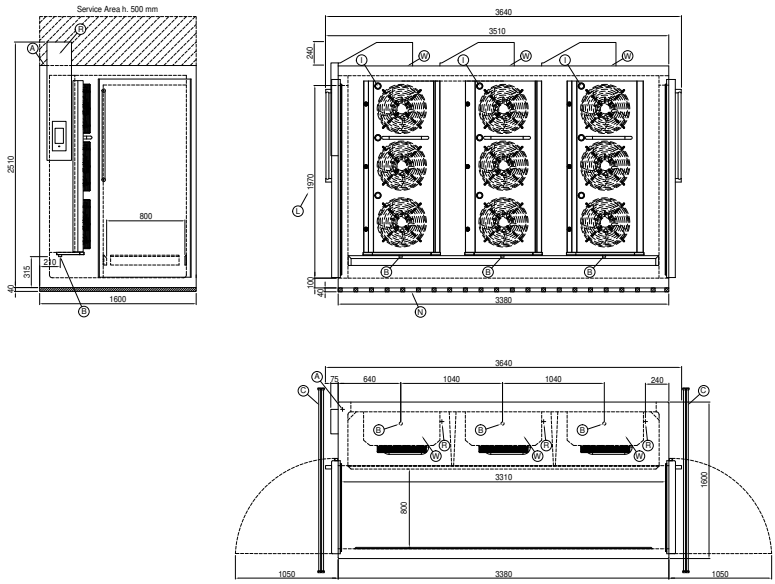
Technische Details Kälteaggregat

Spannung/Frequenz:	400-415 V 3N - 50 Hz
Assorbimento Unità Remota:	31,5kW - 57,4A
Kältemittel:	R404-R452a
PS Aggregat:	44
Bruttogewicht:	1150 Kg
Außenmaße:	3100×1300×1800 mm
Röhreförderleistung:	12 mm
Gasröhre Austritt Röhreansaugung:	42 mm
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	**C:**	Bodenrost – Empfohlen (montiert von Kühltechniker)
I:	LED Beleuchtung	**L:**	Tür öffnung	**N:**	Isolierprofile
R:	Gasrohr-Austritt	**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 previosly or subsequently sold.