

Kunde _____ Menge _____
 Projekt _____ Lage _____

Vision Industry W30K U

Modell: W30KU

Cod: W83111112001



Einfahrschockfroster Vision Industry W30 Version U, Temperaturbereich -40°+10°C. Sie ist mit folgenden Funktionen ausgestattet: Schockkühlen, Schockfrostern, Manueller Zyklus. 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 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:	Steckerfertig
Leistung +90/+3:	90 Kg
Leistung +90/-18:	66 Kg
Klimaklasse:	5
Kältemittel:	R404/R452
Abtauung:	Erzwungene Luft
Ventil:	Elektronisches Expansionsventil
Außenmaße:	960×1276×2595 mm
Verpackungsabmessungen:	1050×1300×2745 mm
Bruttogewicht:	300 Kg
Spannung/Frequenz:	400-415 V - 50 Hz
Nennleistung:	6150 W
Absorbierter Strom:	10,9 A
Kälteleistung:	7751 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

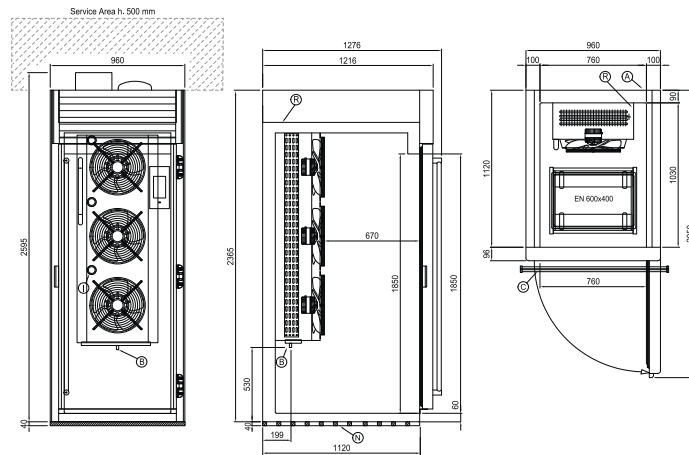
Zubehör und Ausführungen

Türanschlag wechselbar	Winter kit -40°C
Türhalter 100°	Andere Speisungen
Sonda al cuore 3 punti di lettura	Wagen 20 Bleche GN1/1 598x530x1630 mm
Sonda al cuore riscaldata 1 punto di lettura	Wagen 20 Bleche EN60x40 460x620x1750 mm
Winter kit -20°C	Wasserenthärter Purity C Quell ST 50

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