

Kunde \_\_\_\_\_ Menge \_\_\_\_\_  
 Projekt \_\_\_\_\_ Lage \_\_\_\_\_

## Schockfroster Vision NUVO

Modell: W6HR

Cod: W64068000001



Schockfroster Vision NUVO-Version 6 Bleche, Tiefe 800 mm, Temperaturbereich -40°+85°C mit Standard-Luftbefeuchterkessel. Sie ist mit folgenden Funktionen ausgestattet: Schockkühlen, Schockfrostern, Manueller Zyklus, Auftauung, Gärung und Gärunterbrechung, Erhaltung, Trocknung, Schokolade, Joghurt, Pasteurisierung, Niedertemperatur-Dampfgaren, Dampfdesinfektion. 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 die Schockkühl- oder Schockfrostung das Einfrieren von heißen Lebensmitteln automatisch 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 an der Tür und Betriebsmodi mit anpassbaren Rezepten, Zeit-, Kernfühler oder Devote-Algorithmus. Einstellbare Belüftung 25-100%, einstellbare Luftfeuchtigkeit 45-95%. Leistung Schockkühlung +90/+3°C - 28 Kg; Leistung Schockfrostung +90/-18°C - 23 Kg. Klimaklasse 5 Schwerlast, manuelle Abtauung, 60 mm Isolierung - HFO mit hoher Dämmleistung und geringer Umweltbelastung (FCKW-, HFCKW-, FKW-frei). Elektronische Expansionsventil und Verdampfer mit Anti-Korrosions-Lackierung. Gedämpfte Tür mit Anti-Geruchssystem, leicht austauschbare, magnetische Dreikammerdichtung, Kernfühler mit Schraubanschluss und Gehäuse am Anschluss 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. Standardausrüstung: 6 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 Tischen und Schränken fungiert Coldline als Hub für die Fernüberwachung der angeschlossenen Geräte.

### Technische Daten

<b>Arbeitsplatte:</b>	Dicke 4 cm. Verstärkt, um einen Ofen aufzustellen.
<b>Maximale Kapazität:</b>	8 Bleche GN1/1, EN60x40 h 20 mm
<b>Bruttokapazität:</b>	160 lt
<b>Betriebstemperatur:</b>	-40°+85°C
<b>Lüftungsbereich:</b>	25% - 100%
<b>Feuchtigkeitsbereich:</b>	45% - 95% mit Luftbefeuchter
<b>Luftbefeuchter:</b>	Einschließlich
<b>Externe Kälteanlage:</b>	Zentralkühlung
<b>Leistung +90/+3:</b>	28 Kg
<b>Leistung +90/-18:</b>	23 Kg
<b>Kältemittel:</b>	R452a
<b>Abtauung:</b>	Erzwungene Luft
<b>Ventil:</b>	Elektronisches Expansionsventil
<b>Außenmaße:</b>	780x859x913 mm
<b>Verpackungsabmessungen:</b>	875x915x1141 mm

### Eigenschaften

<b>Funktionen:</b>	Schockkühlen, Schockfrostern, Auftauung, Gärung und Gärunterbrechung, Erhaltung, Trocknung, Schokolade, Joghurt, Pasteurisierung, Niedertemperatur-Dampfgaren, Dampfdesinfektion, Manueller Dampfzyklus
<b>Standardausrüstung:</b>	6 Auflageschienen GN1/1, EN60x40
<b>Kontrolle:</b>	7" Touchscreen-Display mit USB-Anschluss
<b>Türen:</b>	Gepolstert, mit Anti-Duft-System
<b>Türdichtung:</b>	Magnetisch, dreikammerig und leicht austauschbar
<b>Kernfühler:</b>	Nadelsonde mit 1 Messpunkt, Schnellspanner und leicht austauschbar
<b>Isolierung:</b>	60 mm Dicke - FCKW/HCKW-frei
<b>Ausführung Innen/Außen:</b>	Außen und innen CNS nach DIN 1.4301. Innen und außen aus Stahl "Leinwand".
<b>Innenecken:</b>	Abgerundet für einfache Reinigung und maximale Hygiene
<b>Griff:</b>	Tubulare, in acciaio inox AISI 307
<b>Führung und Gleitschienen:</b>	CNS nach DIN 1.4301, Schnellspanner
<b>Füße:</b>	Aus Edelstahl AISI 304, Höhenverstellbare 100/150 mm
<b>Cosmo:</b>	Wi-Fi-Fernbedienungssystem

## Zubehör und Ausführungen

Pulverbeschichtung mit RAL Farbe	Niedrigere Fuß H 55/70 mm
Sonda al cuore a 3 punti di lettura	Kit 4 CNS Drehrollen mit Bremse h 128 mm
Sonda al cuore riscaldata a 1 punto di lettura	Roste GN1/1 aus CNS
Türanschlag wechselbar	Kunststoffbeschichteter Tragrost GN1/1
Alimentazione Monofase 50Hz oppure 60Hz	Roste EN60x40 aus CNS
Alimentazione Trifase 50Hz oppure 60Hz	Kunststoffbeschichteter Tragrost EN60x40
Alimentazione frequenza 60Hz	Auflageschienen Typ L 398 mm GN-EN
Andere Speisungen	Auflageschienen Typ L 398 mm EN
Verflüssigungssätze W6-W7T für Z.K.	Reinigungsmittel zur Desinfektion
Wasserenthärter Purity C Quell ST 50	Kit Touch Screen zur Kontrolle vom Aufbewahrungsschrank

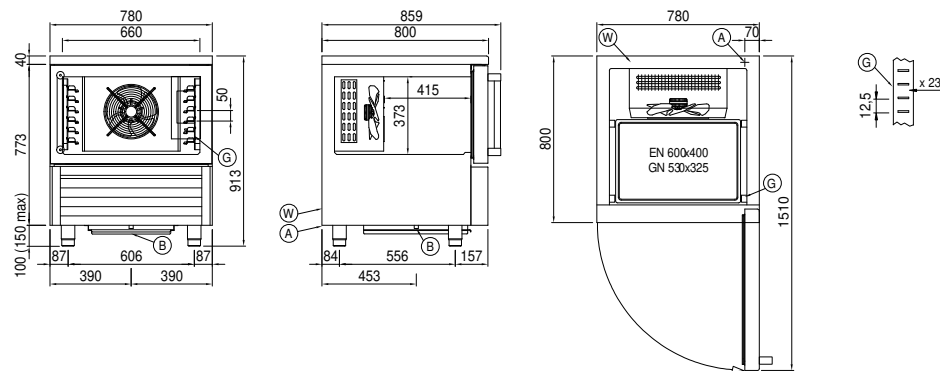
## Technische Details Kälteaggregat

<b>Spannung/Frequenz:</b>	220-240 V - 50 Hz
<b>Kältemittel:</b>	R404-R452a
<b>Bruttogewicht:</b>	25 Kg
<b>Außenmaße:</b>	780x752x280 mm
<b>Kälteleistung:</b>	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
- G:** Stelleisten Steigung
- W:** Wassernetz Verbindung für Luftbefeuchter - weiblich 3/4".  
Entladen nicht erforderlich