Kunde _____ Menge _____

Projekt _____ Lage _____

## Schockfroster Vision NUVO

**Modell:** W10HR **Cod:** W64108000001



Schockfroster Vision NUVO-Version 10 Bleche, Temperaturbereich -40°+85°C mit Standard-Luftbefeuchterkessel. Sie ist mit folgenden Funktionen ausgestattet: Schockkühlen, Schockfrosten, Manueller Zyklus, Auftauung, Gärung und Gärunterbrechung, Erhaltung, Trocknung, Schokolade, Joghurt, 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 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 - 50 Kg; Leistung Schockfrostung +90/-18°C - 45 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: 10 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

| | |
|---|---|
| **Arbeitsplatte:** | 4 cm Dicke |
| **Maximale Kapazität:** | 20 Bleche GN1/1, EN60x40 h 20 mm |
| **Bruttokapazität:** | 367 lt |
| **Betriebstemperatur:** | -40°+85°C |
| **Lüftungsbereich:** | 25% - 100% |
| **Feuchtigkeitsbereich:** | 45% - 95% mit Luftbefeuchter |
| **Luftbefeuchter:** | Einschließlich |
| **Externe Kälteanlage:** | Zentralkühlung |
| **Leistung +90/+3:** | 50 kg |
| **Leistung +90/-18:** | 45 kg |
| **Kältemittel:** | R452a (GWP=2.141) |
| **Abtauung:** | Erzwungene Luft |
| **Ventil:** | Elektronisches Expansionsventil |
| **Außenmaße:** | 780×859×1563 mm |
| **Verpackungsabmessungen:** | 875×915×1606 mm |
| **Netto- / Bruttogewicht:** | 130 Kg / 140 Kg |
| **Netto / Brutto-Volumen:** | / 367 lt |
| **Spannung/Frequenz:** | 400-415 V - 50-60 Hz |
| **Max. Stromaufnahme:** | 1834 W - 8,0 A |
| **Kälteleistung:** | 5440 W* |
| *: | VT. -10°C Kond. +45°C |

### Eigenschaften

| | |
|---|---|
| **Funktionen:** | Schockkühlen, Schockfrosten, Auftauung, Gärung und Gärunterbrechung, Erhaltung, Trocknung, Schokolade, Joghurt, Pasteurisierung, Niedertemperatur-Dampfgaren, Dampfdesinfektion, Manueller Dampfzyklus |
| **Standardausrustung:** | 10 Auflageschienen GN1/1, EN60x40 |
| **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 |
| **Ausfuhrung 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 |

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

| | |
|---|---|
| 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 |
| Andere Speisungen | Auflageschienen Typ L 398 mm GN-EN |
| Verflüssigungssätze W10-W14T für Z.K. | Auflageschienen Typ L 398 mm EN |
| Schallgedämpfte Kondensatoreinheit W10-W14T für Z.K. | Reinigungsmittel zur Desinfektion |
| Wasserenthärter Purity C Quell ST 50 | Kit Touch Screen zur Kontrolle vom Aufbewahrungsschrank |

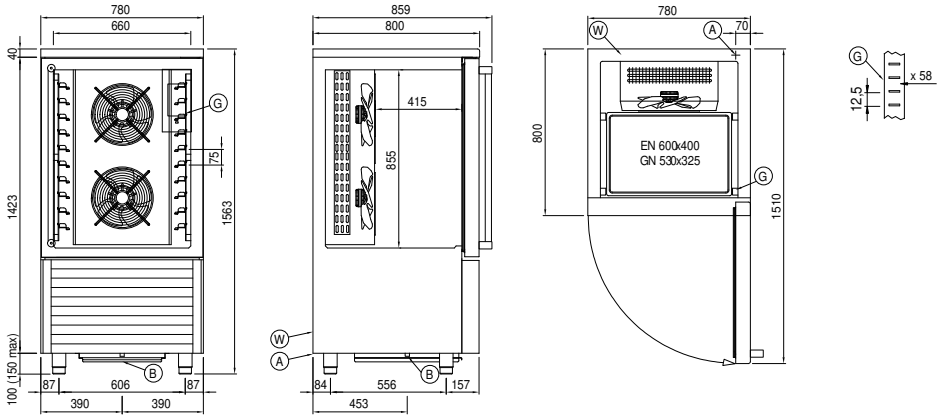
## Technische Details Kälteaggregat

| | |
|---|---|
| **Spannung/Frequenz:** | 400-415 V - 50-60 Hz |
| **Max. Stromaufnahme:** | 3,26kW - 5,9A |
| **Kältemittel:** | R404-R452a |
| **Bruttogewicht:** | 35 Kg |
| **Außenmaße:** | 780×752×430 mm |
| **Röhreförderleistung:** | 10 mm |
| **Gasröhre Austritt Röhreansaugung:** | 16 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

**G:** Stellleisten Steigung

**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.