

Kunde _____ Menge _____
 Projekt _____ Lage _____

Schockfroster Vision NUVO

Modell: W14HR

Cod: W64148000001



Schockfroster Vision NUVO-Version 14 Bleche, Temperaturbereich -40°+85°C mit Standard-Luftbefeuchterkessel. Sie ist mit folgenden Funktionen ausgestattet: Schokkühlen, Schockfrosten, 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 Kärführer verwendet werden muss. Patentierte NUVO™-Technologie zum Garen von Lebensmitteln bei niedrigen Temperaturen mit Dampf und verkettenen Kühl- oder Tiefkühlphasen. 7"-Touchscreen an der Tür und Betriebsmodi mit anpassbaren Rezepten, Zeit-, Kärführer oder Devote-Algorithmen. Einstellbare Belüftung 25-100%, einstellbare Luftfeuchtigkeit 45-95%. Leistung Schokkühlung +90/+3°C - 70 Kg; Leistung Schockfrostung +90/-18°C - 60 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, Kärführer 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: 14 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:	23 Bleche GN1/1, EN60x40 h 20 mm
Bruttokapazität:	463 lt
Betriebstemperatur:	-40°+85°C
Lüftungsbereich:	25% - 100%
Feuchtigkeitsbereich:	45% - 95% mit Luftbefeuchter
Luftbefeuchter:	Einschließlich
Externe Kälteanlage:	Zentralkühlung
Leistung +90/+3:	70 Kg
Leistung +90/-18:	60 Kg
Kältemittel:	R452a (GWP=2.141)
Abtauung:	Erzwungene Luft
Ventil:	Elektronisches Expansionsventil
Außenmaße:	780x859x1778 mm
Verpackungsabmessungen:	875x915x1826 mm
Netto- / Bruttogewicht:	150 Kg / 160 Kg
Netto / Brutto-Volumen:	/ 463 lt
Spannung/Frequenz:	400-415 V - 50-60 Hz
Max. Stromaufnahme:	1905 W - 12.9 A
Kälteleistung:	5440 W*
*	VT. -10°C Kond. +45°C

Eigenschaften

Funktionen:	Schokkühlen, Schockfrosten, Auftauung, Gärung und Gärunterbrechung, Erhaltung, Trocknung, Schokolade, Joghurt, Pasteurisierung, Niedertemperatur-Dampfgaren, Dampfdesinfektion, Manueller Dampfzyklus
Standardausrüstung:	14 Auflageschienen GN1/1, EN60x40
Kontrolle:	7" Touchscreen-Display mit USB-Anschluss
Türen:	Gepolstert, mit Anti-Duft-System
Türdichtung:	Magnetisch, dreikammerig und leicht austauschbar
Kärführer:	Nadelsonde mit 1 Messpunkt, Schnellspanner und leicht austauschbar
Isolierung:	60 mm Dicke - FCKW/HCKW-frei
Ausführung 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 previously 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

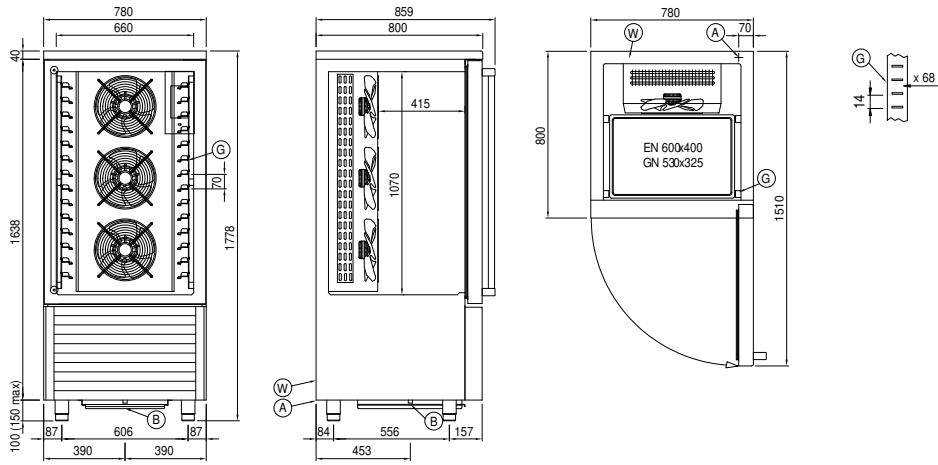
Technische Details Kälteaggregat

Spannung/Frequenz:	400-415 V - 50-60 Hz
Assorbimento Unità Remota:	3,26kW - 5,9A
Kältemittel:	R404-R452a
Bruttogewicht:	35 Kg
Außenmaße:	780x752x430 mm
Röhreförderleistung:	10 mm
Gasröhre Austritt	16 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

G: Stelleisten 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 previously or subsequently sold.