

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

## Schockfroster Vision NUVO

Modell: W30HR

Cod: W64308000001



Schockfroster Vision NUVO-Version 30 Einschübe, Temperaturbereich -40°+85°C mit Standard-Boiler. 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 automatisch die Zeit beim Schnellkühlen oder Schockfrostern 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 - 90 Kg; Leistung Schockfrosterung +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. Gedämpfte Tür mit Anti-Geruchssystem, leicht austauschbare, magnetische Dreikammerdichtung, Kernfühler mit Schraubverschluss und LED-Beleuchtung. Außen und innen CNS nach DIN 1.4301. Abnehmbare Lüftereinheit und Verflüssigerabdeckung. Standardausrüstung: 30 x 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 Coldline Tischen und Schränken, fungieren diese als Hub für die Fernüberwachung der angeschlossenen Geräte.

### Technische Daten

<b>Maximale Kapazität:</b>	40 Bleche GN1/1, EN60x40 h 20 mm
<b>Bruttokapazität:</b>	1448 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>	90 Kg
<b>Leistung +90/-18:</b>	66 Kg
<b>Kältemittel:</b>	R452a
<b>Abtauung:</b>	Erzwungene Luft
<b>Ventil:</b>	Elektronisches Expansionsventil
<b>Außenmaße:</b>	810×1096×2215 mm
<b>Verpackungsabmessungen:</b>	905×1130×2258 mm
<b>Bruttogewicht:</b>	210 Kg

### Eigenschaften

<b>Funktionen:</b>	Schockkühlen, Schockfrostern, Auftauung, Gärung und Gärunterbrechung, Erhaltung, Trocknung, Schokolade, Joghurt, Pasteurisierung, Niedertemperatur-Dampfgaren, Dampfdesinfektion, Manueller Dampfzyklus
<b>Standardausrüstung:</b>	30 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>	Rohrförmig, aus CNS nach DIN 1.4301 rostfrei
<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	Wasserenthärter Purity C Quell ST 50
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
Offener Verflüssigungssätze W20T für Z.K.	Reinigungsmittel zur Desinfektion
Schallgedämpfte Kondensatoreinheit W20T für Z.K.	Kit Touch Screen zur Kontrolle vom Aufbewahrungsschrank

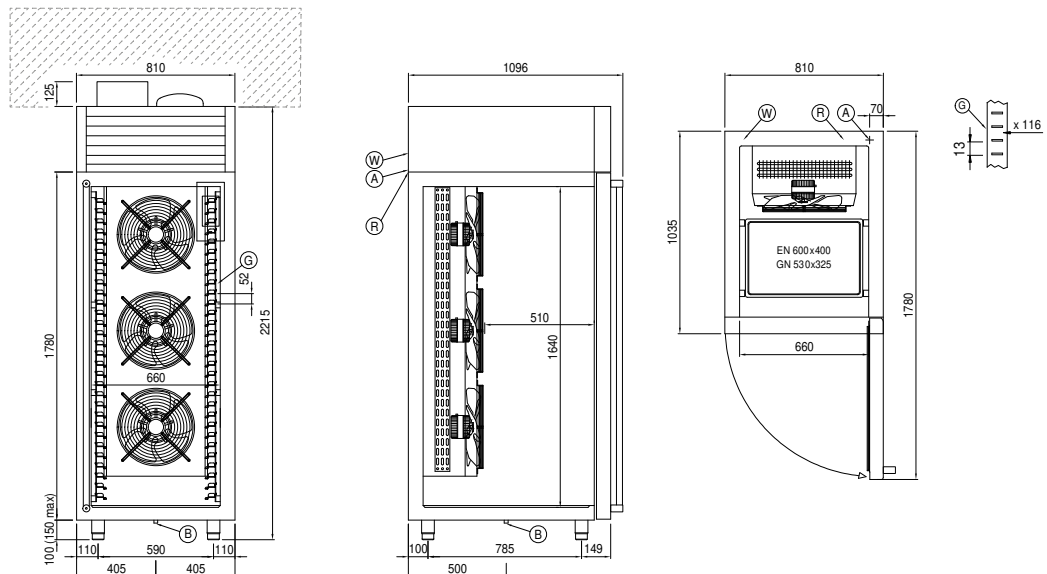
## Technische Details Kälteaggregat

<b>Spannung/Frequenz:</b>	400-415 V - 50-60 Hz
<b>Kältemittel:</b>	R404-R452a
<b>PS Aggregat:</b>	4
<b>Bruttogewicht:</b>	93 Kg
<b>Außenmaße:</b>	930x680x450 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