

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

## Schockfroster Vision F

Modell: W7F

Cod: W64073000011



Schockfroster Vision F-Version 7 Bleche, Tiefe 800 mm, Temperaturbereich -40°/+65°C mit Standard-Befeuchterkessel. Sie ist mit folgenden Funktionen ausgestattet: Schockkühlen, Schockfrosten, Manueller Zyklus, Auftauung, Gärung und Gärunterbrechung, Erhaltung, Trocknung, Schokolade, Joghurt, Dampfdesinfektion. Plug-In-Kältemittelsystem mit Luft Kondensation mit dem umweltfreundlichen Kältemittel R290. 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. 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 - 34 Kg; Leistung Schockfrostung +90/-18°C - 25 Kg. Klimaklasse 5 Schwerlast, Heißgas-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: 7 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:          | Dicke 4 cm. Verstärkt, um einen Ofen aufzustellen. |
| Maximale Kapazität:     | 11 Bleche                                          |
| Bruttokapazität:        | 238 lt                                             |
| Betriebstemperatur:     | -40°/+65°C                                         |
| Lüftungsbereich:        | 25% - 100%                                         |
| Feuchtigkeitsbereich:   | 45% - 95% mit Luftbefeuchter                       |
| Luftbefeuchter:         | Einschließlich                                     |
| Externe Kälteanlage:    | Steckerfertig                                      |
| Leistung +90/+3:        | 34 Kg                                              |
| Leistung +90/-18:       | 25 Kg                                              |
| Klimaklasse:            | 5                                                  |
| Kältemittel:            | R290 (GWP=3)                                       |
| Kältemittelfüllung:     | 150g                                               |
| Abtauung:               | Heißgas                                            |
| Ventil:                 | Elektronisches Expansionsventil                    |
| Außenmaße:              | 780×859×1093 mm                                    |
| Verpackungsabmessungen: | 875×915×1141 mm                                    |
| Spannung/Frequenz:      | 220-240 V - 50 Hz                                  |
| Kälteleistung:          | 2368 W*                                            |
| *:                      | VT. -10°C Kond. +40°C                              |
| Lärm:                   | 60,4 dB                                            |

### Eigenschaften

|                            |                                                                                                                                                       |
|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Funktionen:                | Schockkühlung, Schockfrostung, Auftauung, Gärung und Gärunterbrechung, Erhaltung, Trocknung, Schokolade, Joghurt, Dampfdesinfektion, manueller Zyklus |
| Standardausrüstung:        | 7 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                                                                                                                          |
| 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                                                                                                                            |

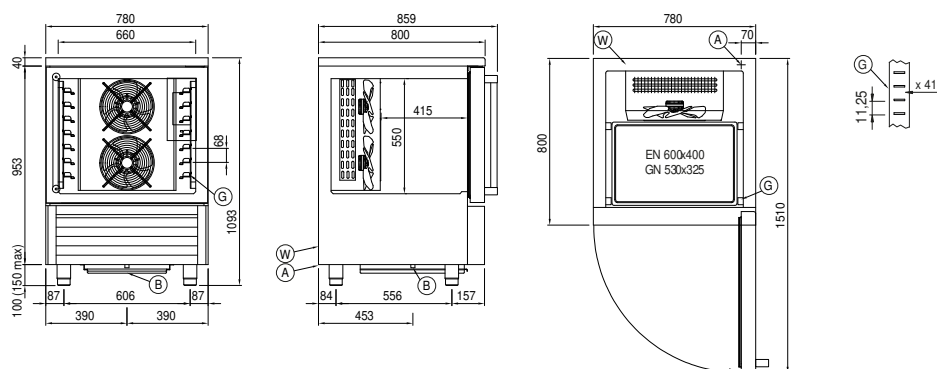
### Zubehör und Ausführungen

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

### 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