

Kunde _____ Menge _____
Projekt _____ Lage _____

Schockfroster Vision NUVO

Modell: W5HS

Cod: W64056010011

Schockfroster Vision NUVO-Version 5 Bleche, Tiefe 700 mm, 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. 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 Schockfrostdung 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 - 18 Kg; Leistung Schockfrostdung +90/-18°C - 10 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: 5 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.

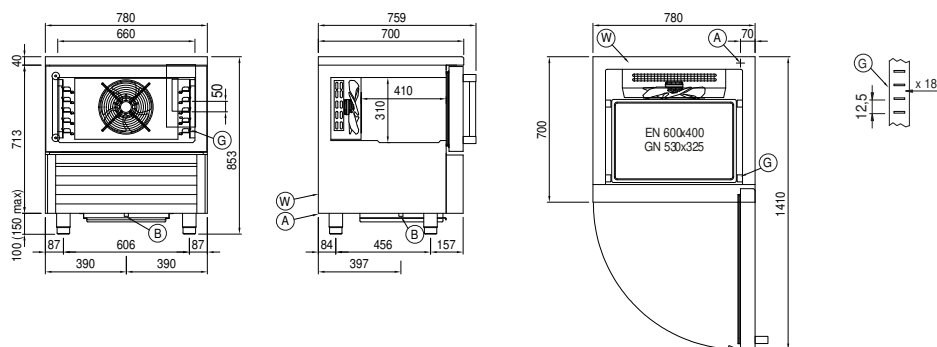
Zubehör und Ausführungen

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