

Kunde _____ Menge _____
Projekt _____ Lage _____

Gärunterbrecher AF30

Modell: AF30/1TR

Cod: A64301900101



Vision AF30 Multifunktionaler Gärunterbrecher, 1 Tür, Temperaturbereich -30°+40°C. Sie ist mit folgenden Funktionen ausgestattet: Gärung und Gärunterbrechung, manuelle Gärung, kontinuierlicher Zyklus, Lagerung, Schokolade, Auftauung, Speiseeis. Zentralgekühltes Kühlaggregat, Klimaklasse 5 heavy duty und Kältemittelgas R452a. Elektrische Abtauung, einstellbare Belüftung 25-100% und einstellbare Luftfeuchtigkeit 45-95%. Inklusive Wasseraufbereitungsfilter. 7"-Touchscreen und Betriebsarten mit anpassbaren Rezepten. Standardausrüstung: 20 x EN60x40 Auflageschienen, LED-Beleuchtungsband, Wasserabfluss, Elektronische Expansionsventil und Verdampfer mit Anti-Korrosions-Lackierung. 75 mm Isolierung - HFO mit hoher Dämmleistung und geringer Umweltbelastung (FCKW-, HFCKW-, FKW-frei). Griff aus Edelstahl AISI 304 und magnetische Dreikammer-Türdichtung, leicht austauschbar. Innen/außen aus CNS nach DIN 1.4301; äußere Rückseite, Außen- und Innenboden des Technikfachs aus verzinktem/beschichtetem Stahl. 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

Maximale Kapazität:	33 Bleche
Bruttokapazität:	622 lt
Betriebstemperatur:	-30°+40°C
Lüftungsbereich:	25% - 100%
Feuchtigkeitsbereich:	45% - 95% mit Luftbefeuchter
Luftbefeuchter:	Einschließlich
Externe Kälteanlage:	Zentralkühlung
Kältemittel:	R452a (GWP=2.141)
Abtauung:	Elektrisch
Ventil:	Standardmäßig mit Magnetventil geliefert
Außenmaße:	810×796×2215 mm
Verpackungsabmessungen:	905×850×2138 mm
Spannung/Frequenz:	220-240 V - 50-60 Hz
Kälteleistung:	751 W*
*:	VT. -30°C Kond. +55°C

Eigenschaften

Funktionen:	Gärung und Gärunterbrechung, manuelle Gärung, kontinuierlicher Zyklus, Lagerung, Schokolade, Auftauung, Speiseeis
Standardausrüstung:	20 Auflageschienen für EN60x40 Bleche, LED-Beleuchtung
Kontrolle:	7" Touchscreen-Display mit USB-Anschluss
Türen:	1 Tür, selbstschließend mit 105° Anschlag, rechts angeschlagen
Türdichtung:	Magnetisch, dreikammerig und leicht austauschbar
Isolierung:	75 mm Dicke - FCKW/HCKW-frei
Ausführung Innen/Außen:	Außen und innen CNS nach DIN 1.4301. Rückseite, Boden und interner Technikraum aus verzinktem/geschäumtem Stahl.
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
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
Alimentazione frequenza 60Hz	Alu-Kuchenblech EN60x40 H 20 mm
Andere Speisungen	Roste EN60x40 aus CNS
Verflüssigungssätze NT2192GK für Z.K.	Kunststoffbeschichteter Tragrost EN60x40
Wasserenthärter Purity C Quell ST 50	Auflageschienen Typ L 398 mm EN

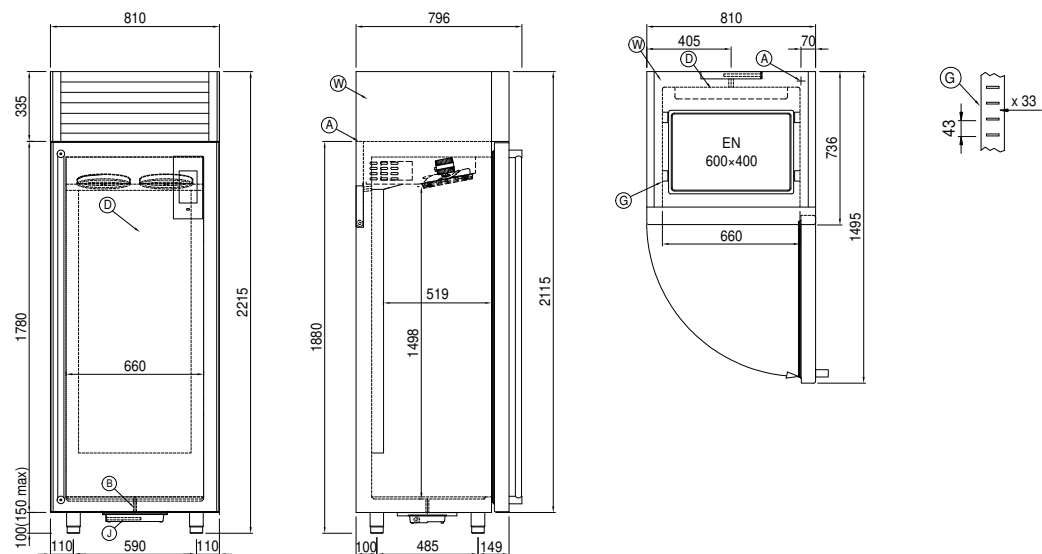
Technische Details Kälteaggregat

Spannung/Frequenz:	220-240 V - 50 Hz
Kältemittel:	R452A
Bruttogewicht:	30 Kg
Außenmaße:	490×385×345 mm
Röhreförderleistung:	Ø 3/8"
Gasröhre Austritt	Ø 3/8"
Röhreansaugung:	
Verpackungsabmessungen:	530×440×380 mm
Kälteleistung:	VT. -30°C Kond. +55°C

Cosmo - Wi-Fi Kontroll system

Cosmo ist die exklusive Wi-Fi-Technologie von The Nice Kitchen, mit der VISION-Gärunterbrecher 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	D:	Luftstrom Diffusor
G:	Stelleisten Steigung	J:	Automatische Tauwasserverdunstung	W:	Wassernetz Verbindung für Luftbefeuchter - weiblich 3/4". Entladen nicht erforderlich