

| Kunde | Menge |
|---------|-------|
| Projekt | Lage |

Schockfroster Vision F

Modell: W5FR Cod: W64035000001



Schockfroster Vision F-Version 5 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. Zentralkühlungsystem 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 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 - 23 Kg; Leistung Schockfrostung +90/-18°C - 18 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- $Geruchssystem, leicht austauschbare, magnetische \ Dreikammerdichtung,$ 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.

Technische Daten

| Arbeitsplatte: | Dicke 4 cm. Verstärkt, um einen Ofen aufzustellen. |
|-------------------------|--|
| Maximale Kapazität: | 6 Bleche G |
| Bruttokapazität: | 134 lt |
| Betriebstemperatur: | -40°+65°C |
| Lüftungsbereich: | 25% - 100% |
| Feuchtigkeitsbereich: | 45% - 95% mit Luftbefeuchter |
| Luftbefeuchter: | Einschließlich |
| Externe Kälteanlage: | Zentralkühlung |
| Leistung +90/+3: | 23 Kg |
| Leistung +90/-18: | 18 Kg |
| Kältemittel: | R452a (GWP=2.141) |
| Abtauung: | Erzwungene Luft |
| Ventil: | Elektronisches Expansionsventil |
| Außenmaße: | 780×859×853 mm |
| Verpackungsabmessungen: | 875×915×901 mm |
| Spannung/Frequenz: | 220-240 V - 50-60 Hz |
| Kälteleistung: | 1565 W* |
| *: | VT10°C Kond. +45°C |

Eigenschaften

| Funktionen: | Schockkühlung, Schockfrostung, Auftauung, Gärung und Gärunterbrechung, Erhaltung, Trocknung, Schokolade, Joghurt, Dampfdesinfektion, manueller Zyklus |
|----------------------------|--|
| Standardausrustung: | 5 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 |
| Ausfuhrung 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 previouly or subsequently sold.



Zubehör und Ausführungen

Pulverbeschichtung mit RAL Farbe
Sonda al cuore a 3 punti di lettura
Sonda al cuore riscaldata a 1 punto di lettura
Türanschlag wechselbar
Alimentazione Monofase 50Hz oppure 60Hz
Alimentazione Trifase 50Hz oppure 60Hz
Alimentazione frequenza 60Hz
Andere Speisungen
Verflüssigungssätze W5T für Z.K.
Wasserenthärter Purity C Quell ST 50

Niedrigere Fuß H 55/70 mm

Kit 4 CNS Drehrollen mit Bremse h 128 mm

Roste GN1/1 aus CNS

Kunststoffbeschichteter Tragrost GN1/1

Roste EN60x40 aus CNS

Kunststoffbeschichteter Tragrost EN60x40

Auflageschienen Typ L 398 mm GN-EN

Auflageschienen Typ L 398 mm EN

Reinigungsmittel zur Desinfektion

Kit Touch Screen zur Kontrolle vom

Aufbewahrungsschrank

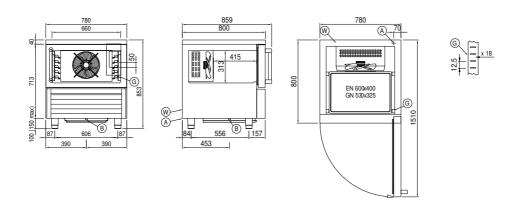
Technische Details Kälteaggregat

| Spannung/Frequenz: | 220-240 V - 50 Hz |
|--------------------------------------|--------------------|
| Kältemittel: | R404-R452a |
| Bruttogewicht: | 47 Kg |
| Außenmaße: | 780×752×280 mm |
| Röhreförderleistung: | 10 mm |
| Gasröhre Austritt Röhreansaugung: | 10 mm |
| Kälteleistung: | VT10°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



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.