

Kunde	Menge	
	80	
Projekt	Lage	

Schockfroster Vision F

Modell: W6FA-R452 Cod: W64064000001



Schockfroster Vision F-Version 6 Einschübe, Tiefe 800 mm, Temperaturbereich -40°+65°C mit Standard-Boiler. Sie ist mit folgenden Funktionen ausgestattet: Schockkühlen, Schockfrosten, Manueller Zyklus, Auftauung, Gärung und Gärunterbrechung, Erhaltung, Trocknung, Schokolade, Joghurt, Dampfdesinfektion. Plug-In-Kältesystem mit Wasser Kondensation 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 Schockfrosten 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 - 27 Kg; Leistung Schockfrostung +90/-18°C - 21 Kg. Klimaklasse 5 heavy duty, 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 Schraubverschluss 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: 6 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

Arbeitsplatte:	Dicke 4 cm. Verstärkt, um einen Ofen aufzustellen.
Maximale Kapazität:	8 Bleche GN1/1, EN60x40 h 20 mm
Bruttokapazität:	160 lt
Betriebstemperatur:	-40°+65°C
Lüftungsbereich:	25% - 100%
Feuchtigkeitsbereich:	45% - 95%
Luftbefeuchter:	Einschließ
Externe Kälteanlage:	Wasser-Steckerfertig
Leistung +90/+3:	27 Kg
Leistung +90/-18:	21 Kg
Klimaklasse:	5
Kältemittel:	R452a
Abtauung:	Heißgas
Ventil:	Elektronisches Expansionsventil
Außenmaße:	780×859×913 mm
Verpackungsabmessungen:	875×915×1141 mm
Bruttogewicht:	135 Kg
Spannung/Frequenz:	220-240 V - 50 Hz
Nennleistung:	1670 W
Absorbierter Strom:	8,07 A
Kälteleistung:	2084 W*
*:	VT10°C Kond. +45°C

Eigenschaften

Funktionen:	Schockkühlung, Schockfrostung, Auftauung, Gärung und Gärunterbrechung, Erhaltung, Trocknung, Schokolade, Joghurt, Dampfdesinfektion, manueller Zyklus
Standardausrustung:	6 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

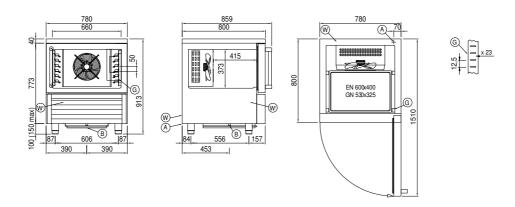
In order to constantly offer the best possible products we reserve the right to make changes on technical specifications without incurring any obligation for equipment previosly or subsequently sold.



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.