Kunde _____ Menge _____

Projekt _____ Lage _____

Schockfroster Vision NUVO

Modell: W30H **Cod:** W64306000001



Schockfroster Vision NUVO-Version 30 Einschübe, Temperaturbereich -40°+85°C mit Standard-Boiler. Sie ist mit folgenden Funktionen ausgestattet: Schockkühlen, Schockfrosten, Manueller Zyklus, Auftauung, Gärung und Gärunterbrechung, Erhaltung, Trocknung, Schokolade, Joghurt, Pasteurisierung, Niedertemperatur-Dampfgaren, Dampfdesinfektion. Plug-In-Kältesystem mit Luft 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. Patentierte NUVO™-Technologie zum Garen von Lebensmitteln bei niedrigen Temperaturen mit Dampf und verketteten Kühl- oder Tiefkühlphasen. 7"-Touchscreen und Betriebsarten mit anpassbaren Rezepten, Zeit-, Kernfühler oder Devote-Algorithmus. Einstellbare Belüftung 25-100%, einstellbare Luftfeuchtigkeit 45-95%. Leistung Schockkühlung +90/+3°C - 90 Kg; Leistung Schockfrostung +90/-18°C - 66 Kg. Klimaklasse 5 heavy duty, 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 Schraubverschluss und LED-Beleuchtung. Außen und innen CNS nach DIN 1.4301. Abnehmbare Lüftereinheit und Verflüssigerabdeckung. Standardausrüstung: 30 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

Maximale Kapazität:	40 Bleche
Bruttokapazität:	1448 lt
Betriebstemperatur:	-40°+85°C
Lüftungsbereich:	25% - 100%
Feuchtigkeitsbereich:	45% - 95% mit Luftbefeuchter
Luftbefeuchter:	Einschließlich
Externe Kälteanlage:	Steckerfertig
Leistung +90/+3:	90 Kg
Leistung +90/-18:	66 Kg
Klimaklasse:	5
Kältemittel:	R452a (GWP=2.141)
Kältemittelfüllung:	5000
Abtauung:	Erzwungene Luft
Ventil:	Elektronisches Expansionsventil
Außenmaße:	810×1096×2340 mm
Verpackungsabmessungen:	905×1130×2258 mm
Spannung/Frequenz:	400-415 V - 50-60 Hz
Kälteleistung:	7751 W*
*:	VT. -10°C Kond. +45°C

Eigenschaften

Funktionen:	Schockkühlen, Schockfrosten, Auftauung, Gärung und Gärunterbrechung, Erhaltung, Trocknung, Schokolade, Joghurt, Pasteurisierung, Niedertemperatur-Dampfgaren, Dampfdesinfektion, Manueller Dampfzyklus
Standardausrustung:	30 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.

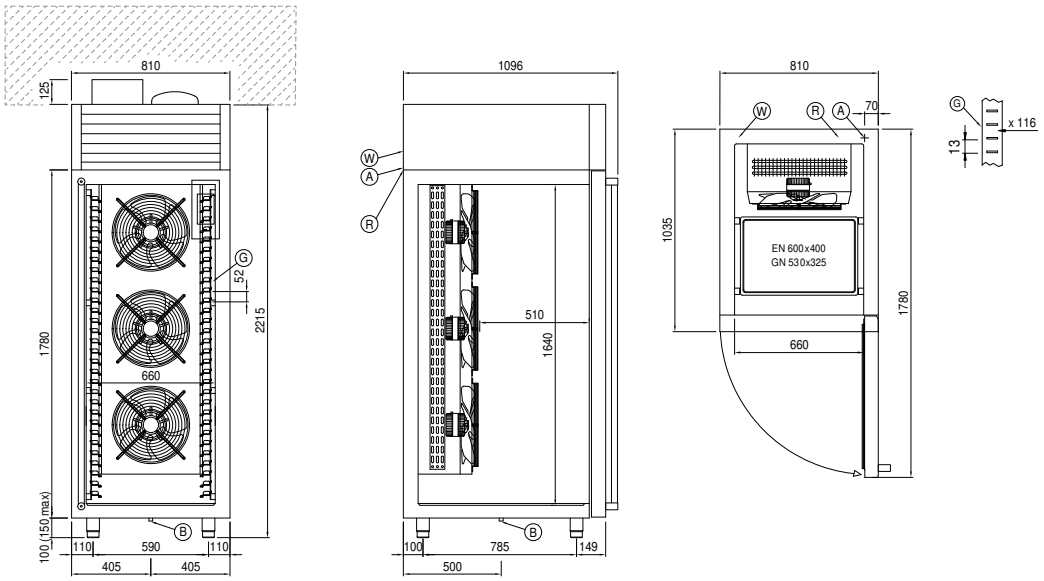
Zubehör und Ausführungen

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

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: Stellleisten Steigung

W: Wassernetz Verbindung für Luftbefeuchter - weiblich 3/4". Entladen nicht erforderlich

Energy consumption EN 10732

Schnellkühlzyklus +65/+10

Verbrauch	0,095 kWh/kg
Zeit	95 min
Ertrag	90 Kg

Schockfrostzyklus +65/-18

Verbrauch	0,292 kWh/kg
Zeit	259 min
Ertrag	66 Kg

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.