Kunde _____ Menge _____

Projekt _____ Lage _____

## Schockfroster Tische Vision F

**Modell:** WTP7FR **Cod:** W67075011001

Schockfroster Tische Vision 7 Einschübe, F-Version mit Arbeitsplatte, 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. 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 automatisch die Zeit beim Schnellkühlen oder Schockfrosten verkürzt, ohne dass ein Kernfühler verwendet werden muss. 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 - 34 Kg; Leistung Schockfrostung +90/-18°C - 24 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. leicht austauschbare, magnetische Dreikammerdichtung, Kernfühler mit Schraubverschluss und LED-Beleuchtung. Außen und innen CNS nach DIN 1.4301. Standardausrüstung: 7 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:** | 11 Bleche |
| **Bruttokapazität:** | 248 lt |
| **Betriebstemperatur:** | -40°+65°C |
| **Lüftungsbereich:** | 25% - 100% |
| **Feuchtigkeitsbereich:** | 45% - 95% mit Luftbefeuchter |
| **Luftbefeuchter:** | Einschließlich |
| **Externe Kälteanlage:** | Zentralkühlung |
| **Leistung +90/+3:** | 34 Kg |
| **Leistung +90/-18:** | 24 Kg |
| **Kältemittel:** | R452a (GWP=2.141) |
| **Abtauung:** | Erzwungene Luft |
| **Korpushohe:** | 710 mm |
| **Ventil:** | Elektronisches Expansionsventil |
| **Außenmaße:** | 1400×700×850 mm |
| **Verpackungsabmessungen:** | 1545×900×998 mm |
| **Spannung/Frequenz:** | 220-240 V - 50-60 Hz |
| **Kälteleistung:** | 2084 W* |
| *: | VT. -10°C Kond. +45°C |

### Eigenschaften

| | |
|---|---|
| **Funktionen:** | Schockkühlung, Schockfrostung, Auftauung, Gärung und Gärunterbrechung, Erhaltung, Trocknung, Schokolade, Joghurt, Dampfdesinfektion, manueller Zyklus |
| **Standardausrustung:** | 7 Auflageschienen GN1/1, EN60x40 |
| **Kontrolle:** | 7" Touchscreen-Display mit USB-Anschluss |
| **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:** | CNS nach DIN 1.4301, 2 mm stark |
| **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 frequenza 60Hz | Kunststoffbeschichteter Tragrost EN60x40 |
| Andere Speisungen | Auflageschienen Typ L 398 mm GN-EN |
| Verflüssigungssätze W7T Tische für Zentralkühlung | Auflageschienen Typ L 398 mm EN |
| Wasserenthärter Purity C Quell ST 50 | Reinigungsmittel zur Desinfektion |
| Niedrigere Fuß H 55/70 mm | Kit Touch Screen zur Kontrolle vom Aufbewahrungsschrank |

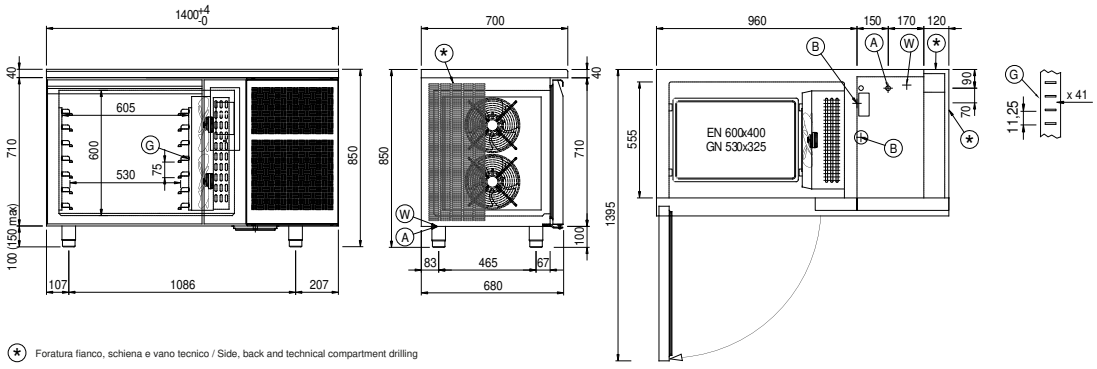
## Technische Details Kälteaggregat

| | |
|---|---|
| **Spannung/Frequenz:** | 220-240 V - 50 Hz |
| **Kältemittel:** | R404-R452a |
| **Bruttogewicht:** | 25 Kg |
| **Außenmaße:** | 650×650×400 mm |
| **Röhreförderleistung:** | 10 mm |
| **Gasröhre Austritt Röhreansaugung:** | 16 mm |
| **Kälteleistung:** | VT. -10°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




**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 | | Schockfrostzyklus +65/-18 | |
|---|---|---|---|
| Verbrauch | | Verbrauch | |
| Zeit | | Zeit | |
| Ertrag | 34 Kg | Ertrag | 24 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.