Kunde _____ Menge _____

Projekt _____ Lage _____

Schockfroster Vision F Power

Modell: W20PF **Cod:** W68103100001



Schockfroster Vision F-Version 20 Einschübe Power, 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 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. 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 - 80 Kg; Leistung Schockfrostung +90/-18°C - 60 Kg. Klimaklasse 5 heavy duty, Heißgas-Abtauung. 60 mm Isolierung - HFO mit hoher Dämmleistung und geringer Umweltbelastung (FCKW-, HFCKW-, FKW-frei). Mechanisches Expansionventil und Verdampfer mit Anti-Korrosions-Lackierung. leicht austauschbare, magnetische Dreikammerdichtung, Kernfühler mit Schraubverschluss und LED-Beleuchtung. Außen und innen CNS nach DIN 1.4301. Lüftereinheit und Verflüssigerabdeckung ohne Werkzeug abnehmbar. Standardausrüstung: 10 x GN2/1-EN60x80 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:	4 cm Dicke
Maximale Kapazität:	20 Bleche
Bruttokapazität:	513 lt
Betriebstemperatur:	-40°+65°C
Lüftungsbereich:	25% - 100%
Feuchtigkeitsbereich:	45% - 95% mit Luftbefeuchter
Luftbefeuchter:	Einschließlich
Externe Kälteanlage:	Steckerfertig
Leistung +90/+3:	80 Kg
Leistung +90/-18:	60 Kg
Klimaklasse:	5
Kältemittel:	R452a (GWP=2.141)
Kältemittelfüllung:	5000g
Abtauung:	Heißgas
Ventil:	Mechanische Ausdehnung
Außenmaße:	1100×1104×1843 mm
Verpackungsabmessungen:	1180×1125×1905 mm
Spannung/Frequenz:	400-415 V - 50-60 Hz
Kälteleistung:	9820 W*
*:	VT. -10°C Kond. +45°C

Eigenschaften

Funktionen:	Schockkühlung, Schockfrostung, Auftauung, Gärung und Gärunterbrechung, Erhaltung, Trocknung, Schokolade, Joghurt, Dampfdesinfektion, manueller Zyklus
Standardausrustung:	10 Auflageschienen GN2/1, EN60x80
Kontrolle:	7" Touchscreen-Display mit USB-Anschluss
Türen:	Mit Anti-Geruchs-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.

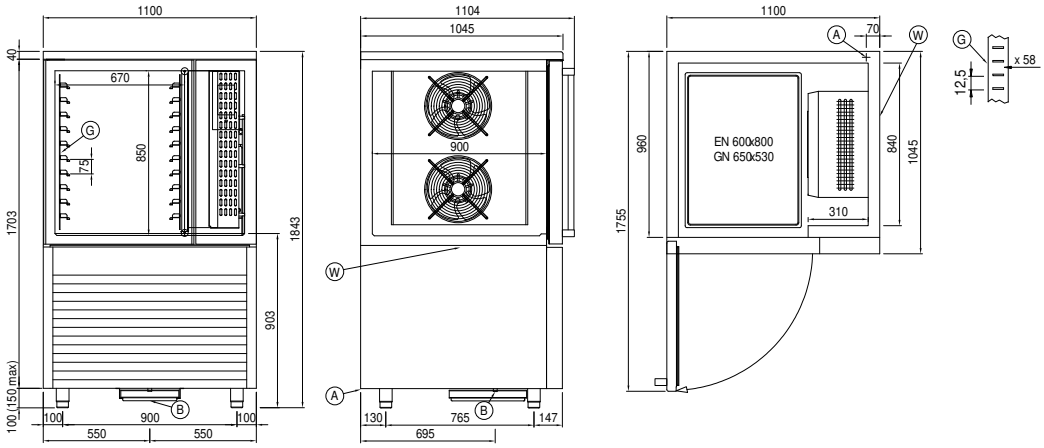
Zubehör und Ausführungen

- Pulverbeschichtung mit RAL Farbe
- 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
- 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
- Roste GN2/1 aus CNS
- Kunststoffbeschichteter Tragrost GN2/1
- Auflageschienen Typ L 755 mm GN2/1-EN60x80
- Auflageschienen Typ L 755 mm EN60x80
- Reinigungsmittel zur Desinfektion
- Kompatibel zum Einfahr Horden Gestell Wagen von Rational 102
- 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	0,085 kWh/kg
Zeit	90 min
Ertrag	80 Kg

Schockfrostzyklus +65/-18

Verbrauch	0,268 kWh/kg
Zeit	261 min
Ertrag	60 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.