

| Kunde   | Menge |  |
|---------|-------|--|
|         | 80    |  |
| Projekt | Lage  |  |

### Schockfroster Vision F Power

Modell: W20PFR Cod: W68105100001



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. 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 - 80 Kg; Leistung Schockfrostung +90/-18°C - 60 Kg. Klimaklasse 5 heavy duty, manuelle 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  ${\bf 1.4301.}\ L\"{u}ftereinheit\ und\ Verfl\"{u}ssigerabdeckung\ ohne\ Werkzeug\ abnehmbar.$ 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:    | Zentralkühlung               |
| Leistung +90/+3:        | 80 Kg                        |
| Leistung +90/-18:       | 60 Kg                        |
| Kältemittel:            | R452a (GWP=2.141)            |
| Abtauung:               | Erzwungene Luft              |
| Ventil:                 | Mechanische Ausdehnung       |
| Außenmaße:              | 1100×1104×1843 mm            |
| Verpackungsabmessungen: | 1180×1125×1905 mm            |
| Spannung/Frequenz:      | 400-415 V - 50-60 Hz         |
| Kälteleistung:          | 9820 W*                      |
| *:                      | VT10°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                       |
| Cosilio.                   | VVI-I I-I CITIDEGICITATIGOSYSTETT                |

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 Offener Verflüssigungssätze W20TP für Z.K. Schallgedämpfte Kondensatoreinheit W20T für

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<br>Aufbewahrungsschrank   |

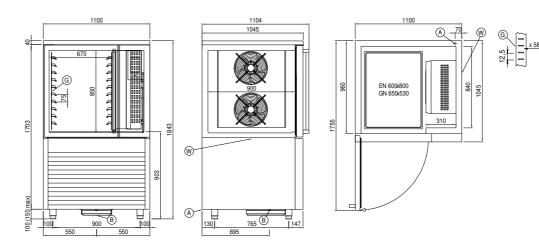
## Technische Details Kälteaggregat

| Spannung/Frequenz:                   | 400-415 V - 50-60 Hz |
|--------------------------------------|----------------------|
| Kältemittel:                         | R404-R452a           |
| Bruttogewicht:                       | 80 Kg                |
| Außenmaße:                           | 1030×980×590 mm      |
| Röhreförderleistung:                 | 12 mm                |
| Gasröhre Austritt<br>Röhreansaugung: | 28 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



A: Stromanschluss

B: Tauwasserablauf

G: Stellleisten Steigung

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

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.