Kunde _____ Menge _____

Projekt _____ Lage _____

Vision Industry W30K U

Modell: W30KU **Cod:** W83111112001

Einfahrschockfroster Vision Industry W30 Version U, Temperaturbereich -40°+10°C. Sie ist mit folgenden Funktionen ausgestattet: Schockkühlen, Schockfrosten, Manueller Zyklus. 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%. 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. leicht austauschbare, magnetische Dreikammerdichtung, Kernfühler mit Schraubverschluss und LED-Beleuchtung. Außen und innen CNS nach DIN 1.4301. Lieferung erfolgt montiert. 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.

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.

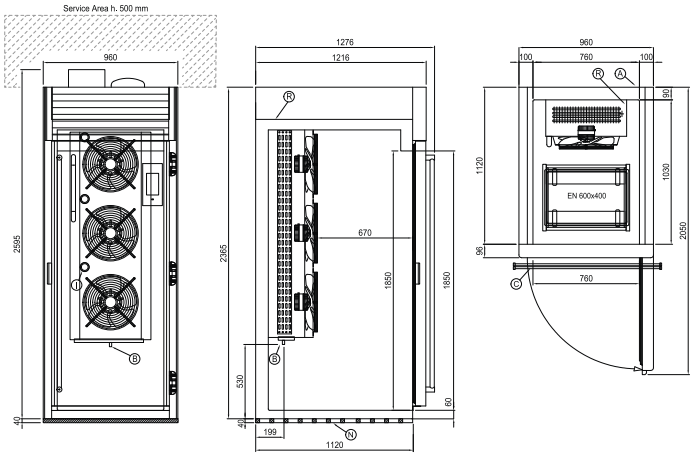
Zubehör und Ausführungen

Türanschlag wechselbar	Winter kit -40°C
Türhalter 100°	Andere Speisungen
Sonda al cuore 3 punti di lettura	Wagen 20 Bleche GN1/1 598x530x1630 mm
Sonda al cuore riscaldata 1 punto di lettura	Wagen 20 Bleche EN60x40 460x620x1750 mm
Winter kit -20°C	Wasserenthärter Purity C Quell ST 50

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

I: LED Beleuchtung

R: Gasrohr-Austritt

Energy consumption EN 10732

Schnellkühlzyklus +65/+10

Verbrauch	
Zeit	
Ertrag	90 Kg

Schockfrostzyklus +65/-18

Verbrauch	
Zeit	
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.