

Client \_\_\_\_\_ Quantité \_\_\_\_\_  
Projet \_\_\_\_\_ Position \_\_\_\_\_

## Cellule de refroidissement rapide Vision NUVO

Modèle: W10H

Cod: W64106000011



Cellule de refroidissement rapide multifonction Vision version NUVO 10 niveaux, plage de température -40°+85°C avec chaudière à humidificateur standard. Il est équipé des fonctions: refroidissement rapide, surgélation, cycle manuel, décongélation, levée et arrêt du levage, maintien, séchage, chocolat, yaourt, pasteurisation à la vapeur, cuisson à basse température à la vapeur, assainissement à la vapeur. Système de réfrigération groupe logé avec condensation à l'air avec gaz réfrigérant écologique R290. Devote™ - Dynamic Evolution Temperature - le système innovant qui reconnaît de manière autonome le poids, la taille et la température des aliments et raccourcit automatiquement le temps de refroidissement ou de surgélation par air pulsé des aliments chauds sans utiliser de sonde à cœur. Technologie NUVO™ brevetée pour la cuisson des aliments à basse température à l'aide de vapeur et l'enchaînement de cycles de refroidissement rapide ou de surgélation. Écran tactile 7" sur la porte et modes de fonctionnement avec recettes personnalisables, à temps, sonde au cœur ou algorithme Devote. Ventilation réglable de 25 à 100%, humidité réglable 45-95%. Rendement refroidissement rapide +90/+3°C - 50 Kg; rendement surgélation +90/-18°C - 45 Kg. Classe climatique 5 heavy duty, dégivrage par gaz chauds. Épaisseur de l'isolation 60 mm - HFO à haute performance d'isolation et à faible impact environnemental (sans CFC, HCFC, HFC). Détendeur électronique et évaporateur traité anticorrosion. Porte à fermeture douce avec système anti-odeur avec Joint magnétique à à chambre triple, facilement remplaçable, sonde à cœur avec connecteur à vis et boîtier sur la porte et éclairage led. Finition extérieure et intérieure en acier AISI 304, l'intérieur en acier "toile de lin" avec une texture spéciale très durable. groupe ventilateur et couvercle du condenseur amovibles sans outils. Équipement: 10 couples de glissières GN1/1-EN60x40. Connexion ModBus/RTU Rs485 en standard. Cosmo: connexion wi-fi pour la surveillance à distance via Cosmo App. Lorsqu'il est câblé sur des tables et des armoires Coldline, il sert de plaque tournante pour la surveillance à distance des équipements connectés.

### Données techniques

|                                |                               |
|--------------------------------|-------------------------------|
| Plan de travail:               | 4 cm d'épaisseur              |
| Capacité maxime:               | 20 niveaux                    |
| Capacité brute:                | 367 lt                        |
| Température de fonctionnement: | -40°+85°C                     |
| Plage de ventilation:          | 25% - 100%                    |
| Plage d'humidité:              | 45% - 95% avec humidificateur |
| Humidificateur:                | Incluant                      |
| Groupe frigorifique:           | Groupe logé                   |
| Rendement +90/+3:              | 50 Kg                         |
| Rendement +90/-18:             | 45 Kg                         |
| Classe climatique:             | 5                             |
| Gaz réfrigérant:               | R290 (GWP=3)                  |
| Charge de réfrigérant:         | 150g                          |
| Dégivrage:                     | A gaz chaud                   |
| Détendeur:                     | Expansion électronique        |
| Dimensions:                    | 780×859×1563 mm               |
| Dimensions emballage:          | 875×915×1826 mm               |
| Alimentation:                  | 220-240 V - 50 Hz             |
| Puissance frigorifique:        | 5546 W*                       |
| *:                             | Evap. -10°C Cond. +40°C       |
| Bruit:                         | 69,8 dB                       |

### Caractéristiques

|                           |                                                                                                                                                                                                                                              |
|---------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Fonctions:                | Refroidissement rapide, surgélation, décongélation, levée et arrêt du levage, maintien, séchage, chocolat, yaourt, pasteurisation à la vapeur, cuisson à basse température à la vapeur, assainissement à la vapeur, cycle manuel à la vapeur |
| Equipment:                | 10 couples de glissières GN1/1, EN60x40                                                                                                                                                                                                      |
| Control:                  | Display écran tactile 7" avec prise USB                                                                                                                                                                                                      |
| Portes:                   | Coussiné, avec système anti-odeurs                                                                                                                                                                                                           |
| Joint de porte:           | Chambre triple, magnétique facilement remplaçables                                                                                                                                                                                           |
| Sonde au coeur:           | Sonde au coeur, 1 point de détection, libération rapide facilement remplaçable                                                                                                                                                               |
| Isolement:                | 60 mm d'épaisseur - sans CFC/HCFC                                                                                                                                                                                                            |
| Finition interne/externe: | Extérieur et intérieur en acier inoxydable AISI 304 avec armure de lin                                                                                                                                                                       |
| Coins internes:           | Angles arrondis pour garantir une hygiène maximum                                                                                                                                                                                            |
| Poignée:                  | Tubulaire, en acier inoxydable AISI 304                                                                                                                                                                                                      |
| Grilles et guides:        | Acier inoxydable AISI 304 à dégagement rapide                                                                                                                                                                                                |
| Pieds:                    | En acier inoxydable AISI 304 réglables h 100/150 mm                                                                                                                                                                                          |
| Cosmo:                    | Système de commande à distance Wi-Fi                                                                                                                                                                                                         |

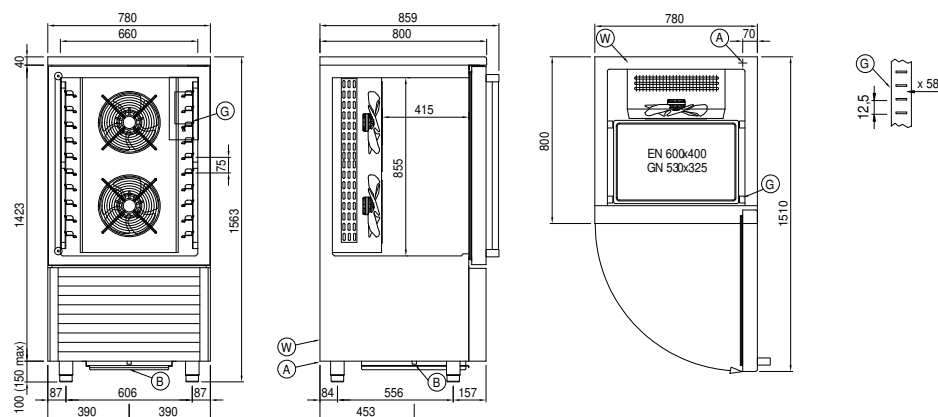
## Accessoires et variantes

|                                                   |                                                              |
|---------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| Peinture RAL                                      | Grille en acier inoxydable GN1/1                             |
| Sonda al cuore a 3 punti di lettura               | Grille plastifiée GN1/1                                      |
| Sonda al cuore riscaldada a 1 punto di lettura    | Grille en acier inoxydable EN60x40                           |
| Inversion d'ouverture de porte                    | Grille plastifiée EN60x40                                    |
| Alimentazione frequenza 60Hz                      | Paire de glissières type L 398 mm GN-EN                      |
| Autres alimentations                              | Paire de glissières type L 398 mm EN                         |
| Cartouche filtrante Purity C Quell ST 50          | Détergent pour la désinfection                               |
| Pied abaissé h 55/70 mm                           | Kit écran tactile pour le contrôle de la cellule de stockage |
| Kit de 4 roulettes pivotantes avec frein h 128 mm | Kit de connexion du câble Cosmo                              |

## COSMO - contrôle wi-fi

Cosmo est la technologie Wi-Fi exclusive de The Nice Kitchen qui permet de connecter, de mettre à jour et de contrôler la cellule de refroidissement rapide VISION à partir de smartphones. VISION est également un hub Cosmo et permet de superviser à distance les appareils Coldline qui y sont connectés. Depuis l'application, il est possible de vérifier les conditions de fonctionnement de chaque machine et de recevoir des alertes en cas de fonctionnement anormal.

## Dessin technique



A: Sortie cable d'alimentation

B: Condensation de vidange

G: Empattement de crémaillère

W: Entrée d'eau pour humidificateur - 3/4" femelle. Déchargement non requis