Cliente _____ Cantidad _____

Proyecto _____ Posición _____

Abatidor Vision NUVO

Modelo: W5HS **Cód.:** W64056010011

Abatidor multifunción Vision versión NUVO de 5 bandejas, profundidad 700 mm, rango de temperatura -40°+85°C con boiler estándar. Está equipado con las funciones: abatimiento, congelación, ciclo manual, descongelación, fermentación y fermentación controlada, mantenimiento, desecación, chocolate, yogur, pasteurización con vapor, cocción a baja temperatura con vapor, sanitización con vapor. Sistema de refrigeración Plug-In con condensación de aire con gas refrigerante ecológico R290. Devote™ - Dynamic Evolution Temperature - el innovador sistema que reconoce de forma autónoma el peso, el tamaño y la temperatura de los alimentos y acorta automáticamente el tiempo de abatimiento o surgelación de los alimentos calientes sin necesidad de utilizar una sonda al corazón. Tecnología NUVO™ patentada para cocinar alimentos a bajas temperaturas mediante vapor y concatenar ciclos de abatimiento o congelación. Pantalla táctil de 7" en la puerta y modos de funcionamiento con recetas personalizables, tiempo, sonda al corazón o algoritmo Devote. Ventilación regulable 25-100%, humedad regulable 45-95%. Rendimiento abatimiento +90/+3°C - 18 Kg; rendimiento congelación +90/-18°C - 10 Kg. Clase climática 5 por uso intensivo, desescarche por gas caliente. Espesor de aislamiento 60 mm - HFO con alto rendimiento de aislamiento y bajo impacto ambiental (libre de CFC, HCFC, HFC). Válvula de expansión electrónica y evaporador con tratamiento anticorrosión. Puerta acolchada con sistema antiolores, Junta magnética de triple cámara, fácilmente sustituible, sonda al corazón con conector de rosca y alojamiento en la puerta y iluminación led. Exterior e interior en acero inox AISI 304, interior en acero "tela de lino"' con textura especial altamente duradera. grupo de ventiladores y cubierta del condensador desmontables sin herramientas. Equipo de serie: 5 pareja de guías GN1/1-EN60x40. Conexión ModBus/RTU Rs485 de serie. Cosmo: conexión wi-fi para monitorización remota a través de Cosmo App. Cuando está cableado a mesas y armarios Coldline actúa como concentrador para la supervisión remota de los equipos conectados.

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.

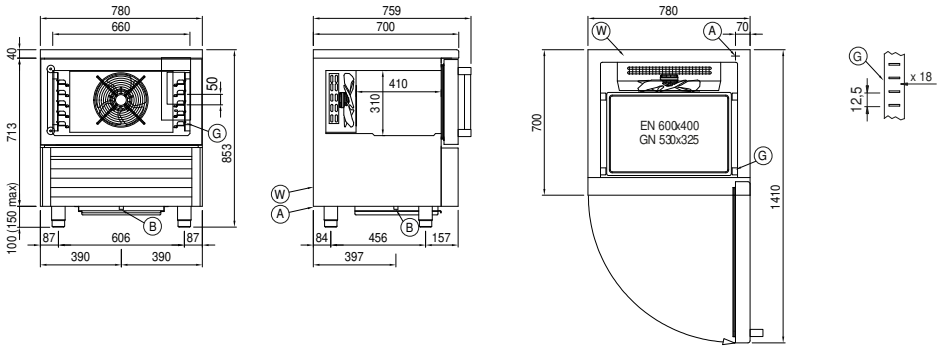
Accesorios y variantes

Color RAL a elegir	Kit 4 ruedas giratorias con freno h 128 mm
Sonda al cuore a 3 punti di lettura	Rejilla inox GN1/1
Sonda al cuore riscaldata a 1 punto di lettura	Rejilla plastificada GN1/1
Inversión apertura puerta	Rejilla inox EN60x40
Alimentazione Monofase 50Hz oppure 60Hz	Rejilla plastificada EN60x40
Alimentazione Trifase 50Hz oppure 60Hz	Par de guías tipo L 398 mm GN-EN
Alimentazione frequenza 60Hz	Par de guías tipo L 398 mm EN
Otros voltajes especiales	Detergente para sanitización
Cartucho Filtro Purity C Quell ST 50	Kit pantalla táctil para control de Armarios de Conservación
Patas rebajadas h 55/70 mm	Kit de conexión de cable Cosmo

COSMO - control wi-fi

Cosmo es la tecnología Wi-Fi exclusiva de The Nice Kitchen que permite conectar, actualizar y supervisar los abatidores VISION desde smartphones. VISION es también un hub Cosmo y permite supervisar a distancia los aparatos Coldline conectados a él. Desde la app se pueden comprobar las condiciones de funcionamiento de cada máquina y recibir alertas en caso de funcionamiento anómalo.

Diseño técnico



A: Alimentación del cable de salida

B: Descarga del agua de condensación

G: Cremalleras

W: Carga agua para Humidificador - hembra 3/4". Descarga no requerida

Energy consumption EN 10732

Ciclo de abatimiento +65/+10

Consumo	0,062 kWh/kg
Tiempo	62 min
Rendimiento	18 Kg

Ciclo de ultracongelación +65/-18

Consumo	0,408 kWh/kg
Tiempo	266 min
Rendimiento	10 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.