

Client _____ Quantité _____
Projet _____ Position _____

Cellule de refroidissement rapide Vision NUVO

Modèle: W5HS Cod: W64056010011

Cellule de refroidissement rapide multifonction Vision version NUVO 5 niveaux, profondeur 700 mm, 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 lavage, 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 - 18 Kg; rendement surgélation +90/-18°C - 10 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: 5 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.

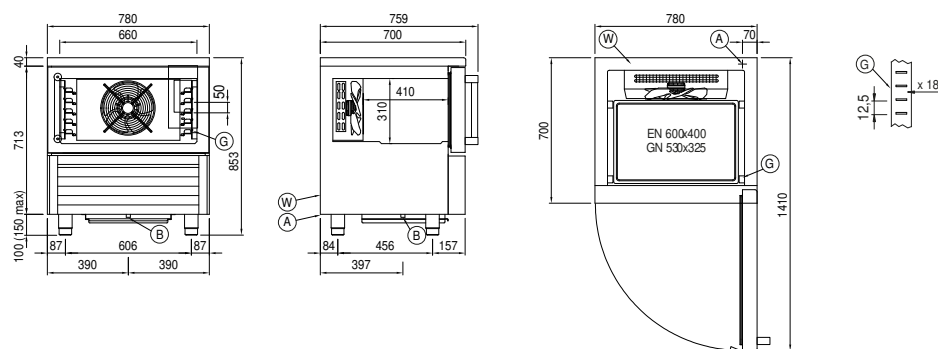
Accessoires et variantes

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

Energy consumption EN 10732

Cycle de refroidissement +65/+10

Consommation	0,062 kWh/kg
Temps	62 min
Rendement	18 Kg

Cycle de surgélation +65/-18

Consommation	0,408 kWh/kg
Temps	266 min
Rendement	10 Kg