Cliente _____ Quantità _____

Progetto _____ Posizione _____

## Abbattitore Vision NUVO

**Modello:** W5HS **Cod:** W64056010011

Abbattitore multifunzione Vision 5 teglie versione NUVO, profondità 700 mm, range di temperatura -40°+85°C con boiler umidificatore di serie. È dotato delle funzioni: abbattimento, surgelazione, ciclo manuale, decongelamento, lievitazione, fermalievitazione, mantenimento, essiccazione, cioccolato, yogurt, sanificazione con vapore, pastorizzazione con vapore, cottura a bassa temperatura con vapore. Sistema refrigerante plug-In con condensazione ad aria con gas refrigerante ecologico R290. Devote™ - Dynamic Evolution Temperature - l'innovativo sistema che riconosce autonomamente il peso, le dimensioni e la temperatura degli alimenti e accorcia automaticamente il tempo di abbattimento o surgelazione degli alimenti caldi senza l'utilizzo della sonda al cuore. Tecnologia brevettata NUVO™ per cuocere gli alimenti a basse temperature con l'uso del vapore e concatena cicli di abbattimento o surgelazione. Touch screen 7" sulla porta e modalità di funzionamento con ricette personalizzabili, a tempo, con sonda al cuore o con algoritmo Devote. Ventilazione regolabile 25-100%, umidità regolabile 45-95%. Resa abbattimento +90/+3°C - 18 Kg; resa surgelazione +90/-18°C - 10 Kg. Classe climatica 5 heavy duty, sbrinamento a gas caldo. Spessore dell'isolamento 60 mm - HFO con elevate prestazioni isolanti e basso impatto ambientale (senza CFC, HCFC, HFC). Valvola di espansione elettronica ed evaporatore verniciato anticorrosione. Porta ammortizzata dotata di sistema antiodore con guarnizione magnetica a tripla camera, facilmente sostituibile, sonda al cuore con connettore a vite e alloggiamento sulla porta e illuminazione led. Esterno e interno in acciaio inox AISI 304, finitura interna in "tela di lino" ad alta resistenza. Gruppo ventilatori e copri condensatore rimovibili senza attrezzi. Dotazione: 5 coppie guida GN1/1-EN60x40. Connessione ModBus/RTU Rs485 di serie. Cosmo: connessione wi-fi per il monitoraggio da remoto tramite Cosmo App. Se collegato via cavo a tavoli ed armadi Coldline svolge la funzione di hub per il monitoraggio da remoto delle apparecchiature collegate.

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.

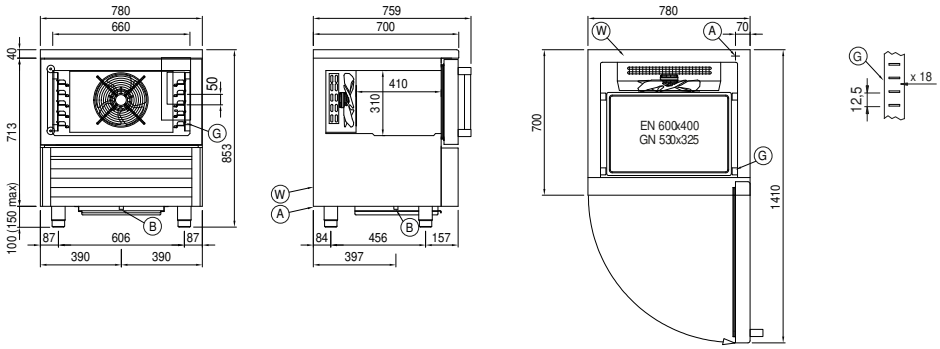
## Accessori e varianti

| | |
|---|---|
| Verniciatura RAL | Kit 4 ruote pivotanti con freno h 128 mm |
| Sonda al cuore a 3 punti di lettura | Griglia inox GN1/1 |
| Sonda al cuore riscaldata a 1 punto di lettura | Griglia plastificata GN1/1 |
| Inversione apertura porta | Griglia inox EN60x40 |
| Alimentazione Monofase 50Hz oppure 60Hz | Griglia plastificata EN60x40 |
| Alimentazione Trifase 50Hz oppure 60Hz | Coppia guide tipo L 398 mm GN-EN |
| Alimentazione frequenza 60Hz | Coppia guide tipo L 398 mm EN |
| Altre alimentazioni | Detergente per sanificazione |
| Cartuccia Filtro Purity C Quell ST 50 | Kit touch screen per controllo cella di conservazione |
| Piedino ribassato h 55/70 mm | Kit connessione via cavo Cosmo |

## COSMO - controllo wi-fi

Cosmo è l'esclusiva tecnologia Wi-Fi di The Nice Kitchen che permette di connettere, aggiornare e monitorare da smartphone l'abbattitore VISION. VISION è anche un Cosmo hub e consente la supervisione remota degli apparecchi Coldline a lui collegati. Dall'app potrai controllare le condizioni di funzionamento di ogni macchina e ricevere alert in caso di funzionamento anomalo.

## Disegno tecnico




**A:** Uscita cavo alimentazione

**B:** Scarico condensa

**G:** Cremagliere

**W:** Carico acqua per umidificatore - femmina 3/4". Scarico non richiesto

## Energy consumption EN 10732

### Ciclo abbattimento +65/+10

| | |
|---|---|
| Consumo | 0,062 kWh/kg |
| Tempo | 62 min |
| Resa | 18 Kg |

### Ciclo surgelazione +65/-18

| | |
|---|---|
| Consumo | 0,408 kWh/kg |
| Tempo | 266 min |
| Resa | 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.