

Cliente \_\_\_\_\_ Quantità \_\_\_\_\_  
Progetto \_\_\_\_\_ Posizione \_\_\_\_\_

## Abbattitore Vision NUVO

Modello: W5H

Cod: W64036000011



Abbattitore multifunzione Vision 5 teglie versione NUVO, profondità 800 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 - 23 Kg; resa surgelazione +90/-18°C - 18 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.

## Dati Tecnici

|                      |                                                     |
|----------------------|-----------------------------------------------------|
| Top:                 | Spessore 4 cm. Rinforzato per sovrapposizione forno |
| Capacità massima:    | 6 teglie G                                          |
| Capacità lorda:      | 134 lt                                              |
| Range temperatura:   | -40°+85°C                                           |
| Range ventilazione:  | 25% - 100%                                          |
| Range umidità:       | 45% - 95% con umidificatore                         |
| Umidificatore:       | Incluso                                             |
| Unità refrigerante:  | Plug-in                                             |
| Resa +90 / +3:       | 23 Kg                                               |
| Resa +90 / -18:      | 18 Kg                                               |
| Classe Climatica:    | 5                                                   |
| Gas refrigerante:    | R290 (GWP=3)                                        |
| Carica Refrigerante: | 150g                                                |
| Sbrinamento:         | A gas caldo                                         |
| Valvola:             | Di espansione elettronica                           |
| Dimensioni:          | 780×859×853 mm                                      |
| Dimensioni imballo:  | 875×915×901 mm                                      |
| Alimentazione:       | 220-240 V - 50 Hz                                   |
| Resa Frigorifera:    | 1349 W*                                             |
| *:                   | Evap. -10°C Cond. +40°C                             |
| Rumorosità:          | 59,4 dB                                             |

## Caratteristiche

|                           |                                                                                                                                                                                                                                                      |
|---------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Funzioni:                 | Abbattimento, surgelazione, decongelamento, lievitazione e fermalievitazione, mantenimento, essiccazione, cioccolato, yogurt, pastorizzazione con vapore, cottura a bassa temperatura con vapore, sanificazione con vapore, ciclo manuale con vapore |
| Dotazione:                | 5 coppie guida GN1/1, EN60x40                                                                                                                                                                                                                        |
| Controllo:                | Display touch screen 7" con presa USB                                                                                                                                                                                                                |
| Porte:                    | Ammortizzate, con sistema antiodore                                                                                                                                                                                                                  |
| Guarnizione porta:        | A tripla camera, magnetica facilmente sostituibile                                                                                                                                                                                                   |
| Sonda al cuore:           | A spillone, 1 punto di rilevamento, a sgancio rapido facilmente sostituibile                                                                                                                                                                         |
| Isolamento:               | Spessore 60 mm - CFC/HCFC free                                                                                                                                                                                                                       |
| Finitura interna/esterna: | Esterno e interno in acciaio inox AISI 304. Interno camera acciaio tela di lino.                                                                                                                                                                     |
| Angoli interni:           | Arrotondati per una facile pulizia                                                                                                                                                                                                                   |
| Maniglia:                 | Tubolare, in acciaio inox AISI 304                                                                                                                                                                                                                   |
| Cremagliere e Guide:      | Acciaio inox AISI 304, a sgancio rapido                                                                                                                                                                                                              |
| Piedini:                  | In acciaio inox AISI 304 regolabili h 100-150 mm                                                                                                                                                                                                     |
| Cosmo:                    | Sistema di controllo remoto wi-fi                                                                                                                                                                                                                    |

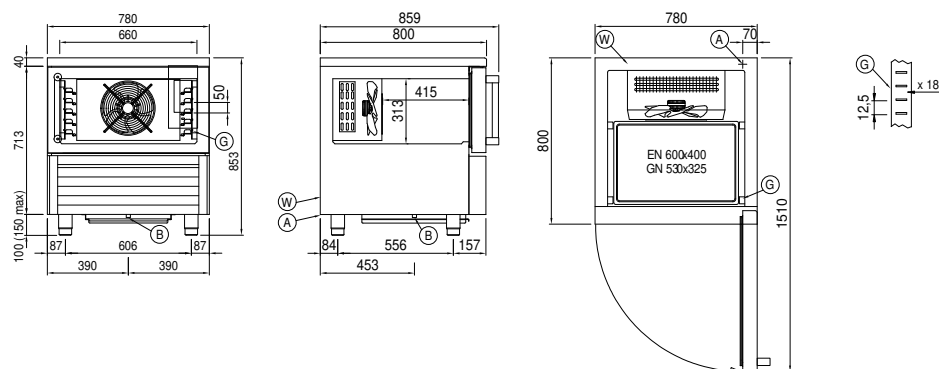
### Accessori e varianti

|                                                |                                                       |
|------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| 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