Cliente _____ Cantidad _____

Proyecto _____ Posición _____

## Abatidor Vision NUVO

**Modelo:** W6HR **Cód.:** W64068000001



Abatidor multifunción Vision versión NUVO de 6 bandejas, profundidad 800 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 remoto con gas refrigerante R452a. 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 - 28 Kg; rendimiento congelación +90/-18°C - 23 Kg. Clase climática 5 por uso intensivo, desescarche por aire forzado. 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: 6 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.

### Datos técnicos

| | |
|---|---|
| **Top:** | Espesor de 4 cm. Reforzado para colocar un horno |
| **Capacidad máxima:** | 8 bandejas |
| **Capacidad bruta:** | 160 lt |
| **Rango de temperatura:** | -40°+85°C |
| **Rango de ventilación:** | 25% - 100% |
| **Rango de humedad:** | 45% - 95% con humidificador |
| **Humidificador:** | Incluye |
| **Unidad refrigeradora:** | Plug-in |
| **Rendimiento +90/+3:** | 28 Kg |
| **Rendimiento +90/-18:** | 23 Kg |
| **Gas refrigerante:** | R452a (GWP=2.141) |
| **Descogelación :** | Aire forzado |
| **Válvula:** | Válvula de expansión electrónica |
| **Dimensiones:** | 780×859×913 mm |
| **Dimensiones embalaje:** | 875×915×1141 mm |
| **Alimentación:** | 220-240 V - 50-60 Hz |
| **Rendimiento de refrigeración:** | 2084 W* |
| *: | Evap. -10°C Cond. +45°C |

### Caracteristicas

| | |
|---|---|
| **Funciones:** | Abatimiento, congelación, descongelación, fermentación y fermentación controlada, mantenimiento, desecación, chocolate, yogur, pasteurización con vapor, cocción a baja temperatura con vapor, sanitización con vapor, ciclo manual con vapor |
| **Equipo:** | 6 pares de guías para GN1/1, EN60x40 |
| **Control:** | Pantalla táctil 7" con puerto USB |
| **Puertas:** | Amortiguador de cierre, con pestaña antiolores |
| **Junta de la puerta:** | Triple cámara, magnética y fácilmente sustituible |
| **Sonda al corazón:** | Sonda de 1 punto, desenganche rápido y fácilmente sustituible |
| **Aislamiento:** | Espesor 60 mm - libre de CFC/HCFC |
| **Acabado interno/externo:** | Exterior e interior en acero inox AISI 304. Interior de la cámara en acero con tramex "tela de lino" |
| **Esquinas internas:** | Redondeado para una fácil limpieza |
| **Manija:** | Tubular, en acero inox AISI 304 |
| **Rack y guías:** | Acero inox AISI 304, fácil desenganche |
| **Patas:** | en acero inoxidable AISI 304 regulables h 100/150 mm |
| **Cosmo:** | Sistema de control remoto Wi-Fi |

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 | Patas rebajadas h 55/70 mm |
| Sonda al cuore a 3 punti di lettura | Kit 4 ruedas giratorias con freno h 128 mm |
| Sonda al cuore riscaldata a 1 punto di lettura | Rejilla inox GN1/1 |
| Inversión apertura puerta | Rejilla plastificada GN1/1 |
| Alimentazione Monofase 50Hz oppure 60Hz | Rejilla inox EN60x40 |
| Alimentazione Trifase 50Hz oppure 60Hz | Rejilla plastificada EN60x40 |
| Alimentazione frequenza 60Hz | Par de guías tipo L 398 mm GN-EN |
| Otros voltajes especiales | Par de guías tipo L 398 mm EN |
| Unidad remota W6-W7T | Detergente para sanitización |
| Cartucho Filtro Purity C Quell ST 50 | Kit pantalla táctil para control de Armarios de Conservación |

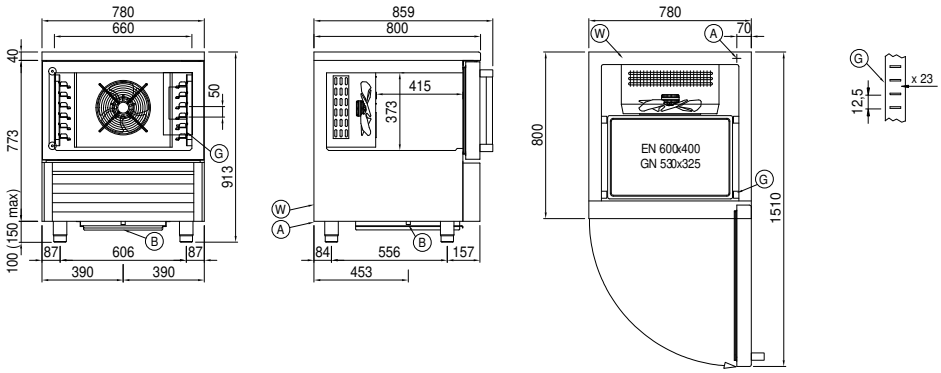
## Datos técnicos unidad remota

| | |
|---|---|
| **Alimentación:** | 220-240 V - 50 Hz |
| **Gas refrigerante:** | R404-R452a |
| **Peso bruto:** | 25 Kg |
| **Dimensiones:** | 780×752×280 mm |
| **Tubo de entrega:** | 10 mm |
| **Tubo de retorno:** | 10 mm |
| **Rendimiento de refrigeración:** | Evap. -10°C Cond. +45°C |

## 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 | Ciclo de ultracongelación +65/-18 |
|---|---|
| Consumo | Consumo |
| Tiempo | Tiempo |
| Rendimiento 28 Kg | Rendimiento 23 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.