Cliente _____ Cantidad _____

Proyecto _____ Posición _____

Abatidor Vision NUVO

Modelo: W6HSR **Cód.:** W64068010001



Abatidor multifunción Vision versión NUVO de 6 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 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 - 21 Kg; rendimiento congelación +90/-18°C - 15 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:	136 lt
Rango de temperatura:	-40°+85°C
Rango de ventilación:	25% - 100%
Rango de humedad:	45% - 95% con humidificador
Humidificador:	Incluye
Unidad refrigeradora:	remota
Rendimiento +90/+3:	21 Kg
Rendimiento +90/-18:	15 Kg
Gas refrigerante:	R452a (GWP=2.141)
Descogelación :	Aire forzado
Válvula:	Válvula de expansión electrónica
Dimensiones:	780×759×913 mm
Dimensiones embalaje:	875×915×1141 mm
Alimentación:	220-240 V - 50-60 Hz
Rendimiento de refrigeración:	1755 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

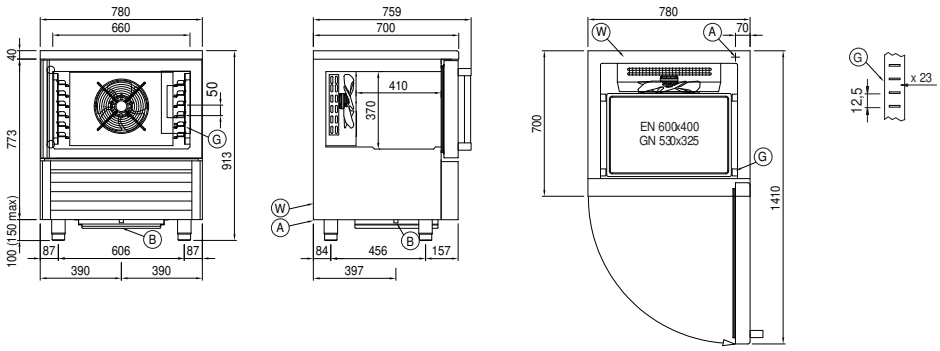
Datos técnicos unidad remota

Alimentación:	220-240 V - 50 Hz
Gas refrigerante:	R404-R452a
Peso bruto:	52 Kg
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	21 Kg	Rendimiento	15 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.