Client _____ Quantité _____

Projet _____ Position _____

Cellule de refroidissement rapide Vision NUVO

Modèle: W6HSR **Cod:** W64068010001



Cellule de refroidissement rapide multifonction Vision version NUVO 6 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 arrête du levage, maintien, séchage, chocolat, yaourt, pasteurisation à la vapeur, cuisson à basse température à la vapeur, assainissement à la vapeur. Système de refroidissement à distance avec gaz réfrigérant R452a. 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 - 21 Kg; rendement surgélation +90/-18°C - 15 Kg. Classe climatique 5 heavy duty, dégivrage à l'air forcé. 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: 6 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.

Données techniques

Plan de travail:	Epaisseur 4 cm. Renforcé par chevauchement du four
Capacité maxime:	8 niveaux
Capacité brute:	136 lt
Temperature de fonctionnement:	-40°+85°C
Plage de ventilation:	25% - 100%
Plage d'humidité:	45% - 95% avec humidificateur
Humidificateur:	Incluant
Groupe frigorifique:	sans groupe logé
Rendement +90/+3:	21 Kg
Rendement +90/-18:	15 Kg
Gaz réfrigérant:	R452a (GWP=2.141)
Dégivrage:	A l'air forcé
Détendeur:	Expansion électronique
Dimensions:	780×759×913 mm
Dimensions emballage:	875×915×1141 mm
Alimentacion:	220-240 V - 50-60 Hz
Puissance frigorifique:	1755 W*
*:	Evap. -10°C Cond. +45°C

Caractéristiques

Fonctions:	Refroidissement rapide, surgélation, décongélation, levée et arrête du levage, maintien, séchage, chocolat, yaourt, pasteurisation à la vapeur, cuisson à basse température à la vapeur, assainissement à la vapeur, cycle manuel à la vapeur
Equipment:	6 couples de glissières GN1/1, EN60x40
Control:	Display écrain tactile 7" avec prise USB
Portes:	Coussiné, avec système anti-odeurs
Joint de porte:	Chambre triple, magnetique facilement remplaçables
Sonde au coeur:	Sonde au coeur, 1 point de détection, libération rapide facilement remplaçable
Isolement:	60 mm d'épaisseur - sans CFC/HCFC
Finition interne/externe:	Extérieur et intérieur en acier inoxydable AISI 304 avec armure de lin
Coins internes:	Angles arrondis pour garantir une hygiène maximum
Poignée:	Tubulaire, en acier inoxydable AISI 304
Grilles et guides:	Acier inoxydable AISI 304 à dégagement rapide
Pieds:	En acier inoxydable AISI 304 réglables h 100/150 mm
Cosmo:	Système de commande à distance 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.

Accessoires et variantes

- Peinture RAL
- Sonda al cuore a 3 punti di lettura
- Sonda al cuore riscaldata a 1 punto di lettura
- Inversion d'ouverture de porte
- Alimentazione Monofase 50Hz oppure 60Hz
- Alimentazione Trifase 50Hz oppure 60Hz
- Alimentazione frequenza 60Hz
- Autres alimentations
- Unité à distance W6-W7T
- Cartouche filtrante Purity C Quell ST 50
- Pied abaissé h 55/70 mm
- Kit de 4 roulettes pivotantes avec frein h 128 mm
- Grille en acier inoxydable GN1/1
- Grille plastifiée GN1/1
- Grille en acier inoxydable EN60x40
- Grille plastifiée EN60x40
- Paire de glissières type L 398 mm GN-EN
- Paire de glissières type L 398 mm EN
- Détergent pour la désinfection
- Kit écran tactile pour le contrôle de la cellule de stockage

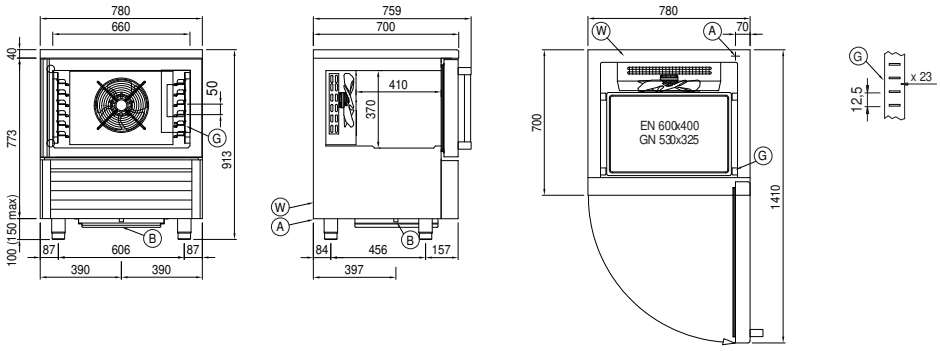
Fiche technique groupe frigorifique à distance

Alimentacion:	220-240 V - 50 Hz
Gaz réfrigérant:	R404-R452a
Poids brut:	52 Kg
Tuyau de sortie:	10 mm
Tuyau de retour:	10 mm
Puissance frigorifique:	Evap. -10°C Cond. +45°C

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.

Déssin 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	
Temps	
Rendement	21 Kg

Cycle de surgélation +65/-18

Consommation	
Temps	
Rendement	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.