

Cliente _____ Quantità _____
 Progetto _____ Posizione _____

Abbattitore Vision NUVO

Modello: W5HR

Cod: W64038000001

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, pasteurizzazione con vapore, cottura a bassa temperatura con vapore. Sistema refrigerante remoto con gas refrigerante R452a. 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 concatenare 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 ad aria forzata. 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 copie 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: | remota |
| Resa +90 / +3: | 23 Kg |
| Resa +90 / -18: | 18 Kg |
| Gas refrigerante: | R452a (GWP=2.141) |
| Sbrinamento: | Ad aria forzata |
| Valvola: | Di espansione elettronica |
| Dimensioni: | 780x859x853 mm |
| Dimensioni imballo: | 875x915x901 mm |
| Alimentazione: | 220-240 V - 50-60 Hz |
| Resa Frigorifera: | 1565 W* |
| *: | Evap. -10°C Cond. +45°C |

Caratteristiche

| | |
|---------------------------|---|
| Funzioni: | Abbattimento, surgelazione, decongelamento, lievitazione e fernalievitazione, mantenimento, essiccazione, cioccolato, yogurt, pasteurizzazione con vapore, cottura a bassa temperatura con vapore, sanificazione con vapore, ciclo manuale con vapore |
| Dotazione: | 5 copie 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 |

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 previously or subsequently sold.

Accessori e varianti

| | |
|--|---|
| Verniciatura RAL | Piedino ribassato h 55/70 mm |
| Sonda al cuore a 3 punti di lettura | Kit 4 ruote pivotanti con freno h 128 mm |
| Sonda al cuore riscaldata a 1 punto di lettura | Griglia inox GN1/1 |
| Inversione apertura porta | Griglia plastificata GN1/1 |
| Alimentazione Monofase 50Hz oppure 60Hz | Griglia inox EN60x40 |
| Alimentazione Trifase 50Hz oppure 60Hz | Griglia plastificata EN60x40 |
| Alimentazione frequenza 60Hz | Coppia guide tipo L 398 mm GN-EN |
| Altre alimentazioni | Coppia guide tipo L 398 mm EN |
| Unità condensante W5T remota | Detergente per sanificazione |
| Cartuccia Filtro Purity C Quell ST 50 | Kit touch screen per controllo cella di conservazione |

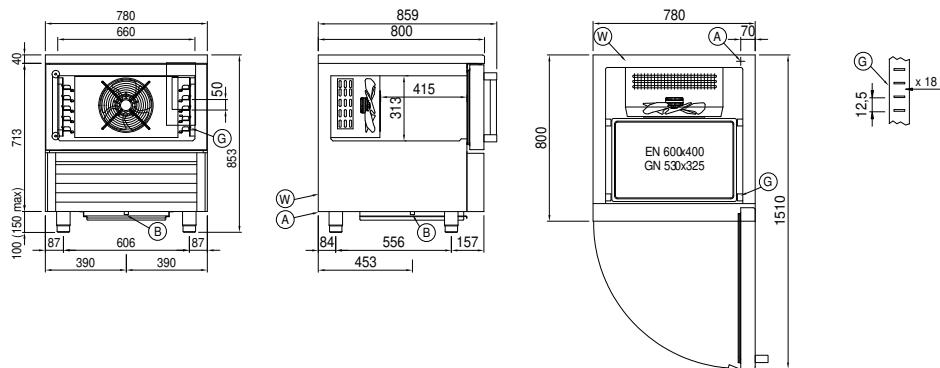
Dati tecnici unità refrigerante remota

| | |
|-------------------|-------------------------|
| Alimentazione: | 220-240 V - 50 Hz |
| Gas refrigerante: | R404-R452a |
| Peso Lordo: | 47 Kg |
| Dimensioni: | 780x752x280 mm |
| Pipe delivery: | 10 mm |
| Pipe suction: | 10 mm |
| Resa frigorifera: | Evap. -10°C Cond. +45°C |

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



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 previously or subsequently sold.